

(40.)

gusto, claras de huevo hasta q. esté corriente bien batidas  
y luego se ponen en unas cajitas de papel y al horno.

Otras tortas. 89.<sup>a</sup>

A una onza de piñon otra de manteca y otra de arucar,  
y arina la q. tomen hasta q. se puedan hacer las tortas

Otras. 90.<sup>a</sup>

A una onza de manteca otra de arucar y un poco de  
cortera de limon rayado.

Cocas bambas. 91.<sup>a</sup>

Una libra de arucar, 16 huevos, una libra de aceite otra de  
agua q. con ella se deslie una c.<sup>ta</sup> de creiente, los huevos se ba-  
ten muy bien hasta q. se hace una pelota y despues se le pone  
el arucar y demas referido: se bate todo mucho poniendole la  
arina despolvoreada, se pone en buen punto se deja 24 horas se  
lavan sin arina, se untan las manos con aceite y se ponen en los pa-  
peles tambien untados.