

San Iscarras. 92.^o

Para media libra de aceite, una de agua y media de armar, media docena de huevos, se ha de dejar haer 2 1/2 horas, la masa ni muy dura ni blanda, pero en uno de los dos casos q. esté mas bien blanda, despues se jaca de la artera y se pone en un librito, y allí se han de pasar las 2 1/2 horas, la crecienta q. se ha de haer como cosa de una nuez, y luego se ha de pasar otra vez á la artera y se le da una poquita de arina y se tienen los papeles prevenidos con una poquita arina y se hechan los bollitos, se dejan en los papeles como tres horas, esta masa se ha de amasar por la manera á las cinco, y ha de ser en verano q. se le mas aplastada.

Pasteler de Pera. 93.^o

Las peras se llevan al orno y en estando asadas, se pelan y se pican y por cada onza de masa se pondria otra de almendra picada, otra de armar, un poco vircocho y se hecharan huevos á proporcion de la masa, de modo q. ni quede blanda ni dura, luego se merclará un poco de pan rayado