

Pastels de cubiletes. 94.^o

Una onza de papada de cerdo, otra de armar, otra de almendra picada y una yema de huevo; la papada se hierve y se le quita el pellejo y despues de piada hasta q.^o quede hecha espuma como si fuera clara de huevo, se mercla la almendra y el armar y un poco de manteca y canela, despues se le pone la yema, y todo esto bien merclado se pone en los cubiletes o caroletas, y al orno.

Pastel de pera. 95.^o

Despues de mondado un pero y quitado el coraron, se pesa y se pone a hervir en cuanto se le quite el agrio y p.^o cada onza de almendra mondada y otra de pera una yema, y el armar al gusto con una poca canela; todo esto se mercla bien en un mortero y se untan los moldecitos con aceite o manteca y se llevan al orno: se comen si estan cocidos metiendo un esparto sin sacar humedad.

Pastels de pasta. 96.^o

Ocho onzas de manteca de cerdo, tres de armar y un huevo;