

en dos veces, la lebadura q. entra en cada libra de azucar son cin-
co onzas en verano y nueve en invierno. Para haver vircochos
de pasta ha de ser mas firme q. no debe entrar tanta agua, y el
orno tanto para estos como p. aquellas ha de estar algo flojo.

Perruna 1. 102.º

Se pondra una cazuela ó rafa con lumbre bajo cuanto se
mantenga caliente, se le hechará una porcion de manteca de cer-
do, otra de azucar y dos huevos con la porcion de arina candead
q. vaste p. q. trabajando la masa en dta rafa quede dura y pro-
porcionada p. q. lijandola entre las manos se ponga cada pe-
rruna en su papel.

Otra 1. 103.º

Para cuatro libras de manteca de 16 onzas, tres lib. y media de
azucar blanca y sin torozos, con lo q. se batirá mucho la mante-
ca hasta q. este hecha espuma, y despues se le añadirá el azucar
y se trabajará mucho la masa hasta q. parezca esta bien suave
y blanca, despues se le irá añadiendo el arina candead y la flor de