

(46)

la harina ó la g<sup>a</sup> se le irá introduciendo poco á poco, trabo-  
jando igualmente mucho la masa al mismo tiempo hasta q<sup>e</sup> se puedan  
juntar los panes y sin dejar de sobar la masa hasta el fin.

## Torta Real 184.<sup>o</sup>

A cada libra de almendra una docena de (almendra) claras  
y dos libras de arugas, esta se hace almibar, haciendo en esta dis-  
posición el almendra despues de pelada y muy bien majada, aña-  
diendole la canela y clavo al gusto de cada uno, dejandole 24 ho-  
ras, pasadas las cuales se le hecharan las claras: la masa de  
las tortas se compone de harina, un huevo, un poco de aguardiente,  
arugas, canela y aceite, cuidando de hacerla muy delgada, colo-  
candola en la cuajadera, se le pone el almendra con el almibar,  
y se pone á cocer: despues de cocida y fria, se le hace el baño que  
se compone de una clara de huevo, dos onzas de arugas, lo q<sup>e</sup> se  
bate muy bien, hebandole unas gotas de limon; asi q<sup>e</sup> esta muy  
blanco se baña y se pone al sob.

## Manteados de alegría. 105.<sup>o</sup>

Nueve onzas de (alegría) manteca, nueve de arugas, un huevo