

un cuarto de onza de canela, arina la q. se quieren tomar hasta q. se puedan hacer los sequillos, alegria tostada y picada tres o cuatro cuartos, todo bien batido, y despues se hacen sequillos, se arreglan en una tastera, y se llevan al orno, y en traendolos se les pone arucar y canela con un tamar, despues de frios se cortan como la madena o.

Tortas de aguardiente. 106.

Una tara de aguardiente. dos de aceite, tres de agua, arucar al gusto, crecienta lo regular se dejan hacer, y en haciendo las tortas se les pone arucar por cima y al orno.

Tortada de vizcochos. 107.

Dier y seis onzas de vizcochos de Fernel, dier y seis de arucar una onza de canela, una docena de huevos, una arumbre de leche: primero se parten los huevos y se batan con un cucharon muy fino, en seguida se hecha el arucar, despues los vizcochos q. se desacen con la mano y despues la leche se hecha poco a poco sin pasar de me- mearla con el cucharon y se hecha la canela: se pone en una