

gría sin picar y sin tortas, hecho esto se le va hechando ari-
na, y en estando un poco ya dada el arina, se le hecha un hue-
vo y se mezcla bien, la masa ha de estar mas bien dura q' blau-
da, y se hacen las tortitas de la figura q' se quiere

Pastelos de flor.

Se amasan diez onzas de almendra machacada con una corta
porcion de flor de arina un poco de canela, y cinco onzas de
azucar clarificada, y con punto menor q' de caramelo: de esta ma-
sa se hacen los pastels y rellenos con copada, virrechos, dulces
y un poco de azucar y canela, se baten cinco claras de huevos
bien duras, se distribuyen sobre ellos, y puestos sobre hojitas al orno.

Pastelos de dulce.

Se amasan unas seis onzas de manteca con un poco de
agua, se deja la masa blanda y bien trabajada, se divide en
pedacitos q' se adelgazan mucho, luego se hace una tortita del-
gada y encima se coloca un poco de piadillo o crema q' se ha-
ce antes, despues se ponen dos o tres ojas de masa y encima