

(68)

de estas se pone dulce y se cubre con dichas ojas y queda hecho el pastelito: luego se bate un huevo y se unta muy bien, se le pone armar encima y salen muy buenos.

### Picadillo

Se hace así: se pica una rabanada de carne muy bien, se pone en una cacerola al fuego y se le dan dos o tres vueltas, al fuego lento, hasta q. esté un poco doradito, se le ponen dos cucharadas de manteca dos de armar, un poco de canela, clavillo, y pimienta, cuece un poco con esto, luego se pone un poco de agua y se deja cocer hasta q. está cocido, sin q. se queme, se aparta y se coloca en los pasteles.

### Dulce de pechuga de Gallina.

Una pechuga de gallina cocida, se corta contra la hebra, se pica hasta q. se hace arina, se pone en agua fría cuatro onzas de almendra para pelar; despues de peladas y secas se muelen como arina; se baten ocho yemas separadas como quien bate chocolate hasta q. se queden casi blancas, se cla-