

## Almendrados.

Para ocho onzas de almendra, una de harina de canela, una clara de huevo, con azucar a gusto, despues la almendra tostada y picada gorda, y un poco de canela; se mezcla todo bien, y se ponen en unas hojas de teta p.<sup>a</sup> llevarlas al horno.

## Garrapiñadas.

Para una libra de almendra tostada, lo onzas de azucar clarificado y puesta en punto de pastilla: se pone como dos adarmes de canela, y echando la almendra se seca da la tumbre; y con una cuchara se va meneando hasta q.<sup>e</sup> quede garrapiñada.