

acabar de espasarse. Para colocarlos en la fuente se pasan por miel o almibar, espolvoreandolos con azucar y canela.

Bocadillos de Garbanzos,

Se cuecen los garbanzos, y se machacan bien, echandoles huevos a proporcion, y un poco de azucar y canela, y todo junto se bate bien. Se echa ademas, cucharadas de aceite frito, se pasan por almibar. Para ponerlos en la fuente se espolvorean con azucar y canela.

De Patatas,

Se cuecen las patatas, se batan con los huevos q. se quieran, se les pone bastante azucar y canela y segun hacen igual entodo a los anteriores.

De Virrechos,

Se parten los virrechos, se cuecen con vino generoso, y despues se pasan por huevos, se frien en seguida en aceite y se pasan por almibar. Al ponerlos en la fuente se les echa canela.

Bollos,

A una taza de aceite, se le ponen tres de agua, una de azucar, y 10 huevos, luego q. esti echo se sientan y ponen en tablero como el pan, y se