

17

## C

### Enajado de garbanos.

A una onza de garbanos, cocidos, pelados y muy picados, se echa una onza de azucar y una yema. Todo junto, se trabaja hasta que haga cartillitas; despues se pone un poco de limon rallado; se echare en una tartena untada con manteca, poniendola en el suelo un papel, y se lleva al horno q. debe estar frio.

### De almendra.

A doce huevos, se añaden doce onzas de almendra muy molida, una libra de azucar, y una poca de cascara de limon rayado; todo se bate bien hasta q. este muy blando, y se le pone un papel en el suelo.

### De calabaza.

A doce huevos, se añaden doce onzas de azucar o miel, tres y medio de calabaza, quatro onzas de almendra tostada, otras quatro de aceite tostado, y una poca de canela; si la masa sale muy blanda, se pone un poco de vircocho rallado, o pan, y todo se pone en la tartena untada de manteca y se lleva al horno.

### De leche.

A un quartillo de leche, media libra de azucar,