

Chumbos

Se baten las yemas segun la cantidad que quisieren hacerse, y se pone una almendra p.^a cada yema bien molida. Se bate con esto hasta q.^e forme tortitas y queso bastante blanco el betido. Se echa en una sartena q.^e este con tapa, p.^a que al ponerla a cocer, no caiga agua ninguna, p.^a hay que hacerse en el baño de M.^a Luego que al introducirse un pedote, sale seco, se aparta y corta en trozos cuadrados. Se colocan en fuente, echendoles almibar. p.^a q.^e quien banca con anticipacion, p.^a la hora de comer, con objeto q.^e se vealen bien. Tambien les dice bien, unas gotas de esencia.

A la portuguesa.

Con medio tova de aruca se hace almibar. Se echa una gotita de esencia a seis yemas. Luego q.^e haya cocido todo y este la masa dura, en un cuernucho fuerte y untado por dentro de manteca de vaca, se llena de la masa y se deja enfriar; se echa en un plato la punta p.^a arriba, se quite el papel y se adorne con grajes, canela y flores.