

## L

### Lisongas al horno ;

A una tara de miel, otra de aguardiente y dos de aceite;  
se bate bien todo esto, y se le va echando harina,  
hasta q. se ponga duro como una meya resobada  
medicinalmente. En seguida se hacen las lisongas de  
la forma que se quiere. Algunas veces, suelen tam-  
bien echarles un poco de aniz. Tambien se hacen  
de aricas segun el paladar de cada uno, cargan-  
dolos mas o menos.

### Leche espada ;

A cada tara de leche, se añaden un huevo bien  
batido, una onza de aricas, otra de pan rallado,  
y una poca de canela. Todo junto se pone en una  
partera, se manda al horno, y ha de estar cociendo  
una hora.

### Lrita ;

A dos cuartillos de leche, se ponen tres cucharadas  
de harina, o almidon; aricas al gusto, y cascara  
de limon, o naranja p.<sup>a</sup> que tome gusto. Se cuece  
a fuego lento sin dejar de moverlo, p.<sup>a</sup> que no se  
agunulle, y teniendolo asi, hasta que queda mas  
dura q. las natillas. Se echa en la fuente, y se  
deja enfriar hasta q. pueda cortarse, haciendole  
pedacitos cuadrados. Estos se pasan por harina, despues