

# M

## Mostachones

Azucar 20 onzas, harina, diez y ocho huevos,  
 y una onza de canela. Se baten bien las claras,  
 luego se echa la azucar, despues las yemas y por  
 ultimo la azucar y canela. Se echa una cucharada  
 en un papel en la boca del horno y se despachan  
 al instante.

## Mantecados

A dos libras de manteca, se ponen cinco id. de harina,  
 una de azucar y un cuartillo de anisado. Se derite  
 la manteca y se echa en la harina, se le da vueltas  
 con un cucharon hasta q. se puede entrar la mano.

Otros, A una libra de manteca, una id de harina,  
 y un cuartillo de vino blanco. Se bate la manteca  
 en disposicion q. queda muy blanca, agregandole al  
 mismo tiempo el vino por tiempo gota a gota. Despues  
 se le va echando la harina, despues p. q. se mezcla  
 bien, se hace de esta masa una torta, y de ella  
 se cortan los mantecados de la figura que se quiere  
 y al sacarlos del horno se pasan por azucar tamizada.

Otros, A una vara de vino blanco, se agrega  
 dos de manteca, quatro onzas de azucar, gusto de  
 limon, y la harina correspondiente p. que no queda  
 muy dura. El vino se clarifica con claras de huevo