

la masa se sobará y trabajará mucho.

Otros „ A una libra de manteca se le pone media de almendra y media de azucar, todo bien picado. La manteca ha de estar desleida, y un poco caliente; se unen los tres ingredientes y estando bien mezclados se amasan sin darle correa, cubriendole toda la harina q. pueda sufrir. Se hacen unas tortas de un dedo de espesor y se cortan de la forma que se quiere, se colocan en papeles y sin untarlos se llevan al horno. Si la masa se demadura con el calor de los incienos se une, y no por esto estan echados a perder, pues prueban q. son muy delicados. Al salir del horno se pescan por azucar, y la masa que no quedare demerida curca.

Otros „ A una libra de manteca, ^{una} de azucar y 1/2 yema.

De almendra „

A una libra de manteca derretida, pero no caliente, se le pone media libra de almendra, muy molida, y media de azucar: se amasan con harina buena, tobandolo mucho; se le pone toda la harina que quieren admitir y se van haciendo del grandor y figura que se quiera.

De caja

Con una libra de manteca, otra de azucar, diez onzas de harina, y todo junto se bate mucho. Se pone en las