

91.
cajas, y al salir del horno se quitan las cajas, y se
pavan por cruces cernidas. Tambien se les pone
una docena de huevos.

De Biscochos,

A dos libras de manteca azucarada, 4 de manteca sin
derrretir, 4 yemas, y 4 jicaras de aguardiente.
Se pone todo en una cazuela, y se bate bien, hasta
que este muy blanca y haga ojos; se merclan cinco
libras y media de harina, y en estando bien trabajada
se hacen bolitas como nueces: cuando este helado
cada bolita, se hace de la echura de un alfilerero,
y sin estenderlos, se les echa azucar, y se llevan al
horno q. no ha de estar muy fuerte.

De Yema,

A dos libras de manteca, y una de azucar, cinco
yemas. Se amasarán con la azucar suficiente, que
no quede muy dura; pero trabajada.

De Arganda,

A una libra de azucar, tres de manteca, un cuartillo
de vino blanco, seis libras de harina, una poca canela,
una poca de corteza de naranja vallada. El vino,
se hierve un poco con la azucar.