

De infantas,

A una libra y cuatro onzas de azucar, cuatro libras de manteca, dos de vino blanco, y cuatro claras de huevo bien batidas, un poco de agua limon, q. no se ha conocer en la masa, y como dos cuartos de agua ardiente sin aniz. La masa no muy blanda, y con muchas correas se trabaja mucho, hasta q. se ponga muy blanca. Se untan los mantecados con manteca, y se les forma costre, con azucar, pues no se pasan por azucar como los demas.

De pasta real,

Se hacen con una libra de manteca, una de azucar, ocho yemas, un poco de limon rayado, y las masas bien batidas. Las yemas bien batidas antes se hacen rotitos.

De Marraques,

A una libra de azucar, en punto alto y en estado fria, se le merclan cinco claras de huevo muy batidas, y q. esten muy espesas; se bate todo muy bien, y con un cucharon se van echando en papetes blancos; se espesan bien con azucar y se cueren en horno de campana.

De Mojicones,

A dos partes de aceite, y una de agua, en una sartan, se le va echando harina hasta que se hacen unas gachas.