

Duras; se cocen hasta que se peguen contra la sartén;
 se apartan y se ponen en una fuente, y frias se les
 va introduciendo huecos hasta que quede la masa
 muy blanda. Se pone en papeles untados de aceite,
 y cuando vienen del horno, se ponen en el almibar
 de miel o arucar.

Mermelada de membrillo,

Se mondan los membrillos despues de cocidos, y se
 parten en pedacitos quitandolos todos los nudos y lo
 duro que tengan, y se paxan por un garbittito.
 Lava cada libra de esta pasta, otra de arucar tamizada,
 y se pone en un perol, bien merelada, se cocer en
 fuego lento, hasta que se despegue del papel.
 Al darle la vuelta, y estando en este punto se coloca
 en tarros o cajas. La de perales y otras frutas
 se hace lo mismo.

Morapán,

Una libra de almendra, y media de arucar molidos
 juntos, se cocen juntos, y con el mismo calor del
 horno se tien echo el almibar muy fuerte, y se
 les paxa con unas plumas una o dos veces.

Mostillo,

Una libra de harina, se bate bien en agua clara