

suficiente, se añaden dos cuartillos de mosto cocido y
 se ponen a cocer. Al romper a hervir se aparta
 y se bate de nuevo; se añade en dos veces dos cuartillos
 de arroyo, y un poco antes de apertarlo, se echa
 la uva, corteza de naranja medicinal, clavo, jamaica
 y anís medicinal; se conoce cuando está cocido, cuando
 no se nota el sabor a la harina.

Marenquillos,

Se hacen con tres claros de huevos frescos, media
 libra de azúcar refinado, y se baten hasta que queden
 muy duros y blancos; se les echa en papelas de la
 figura de un plátano, se añade un poco de esencia,
 y si no la hay 3 o 4 gotas de agua de limón, al
 principio de batir.

Mantecquilla,

A una libra de almendra picada, desechada con la mano,
 se le pone 4 huevos, dos cuartillos de canela, media
 libra de azúcar refinado, y un cuartillo de canela; se mezcla
 bien todo, se ponen una poca harina y encima tres
 obleas, sobre ellas otra poca harina y encima tres
 obleas, poniendo dos cucharadas de mantequilla en
 cada una, separadas p. q. no se peguen, y una poca
 de azúcar por encima. Se llevan al horno, y al traerlas
 otra poca.