

P

Pasteles de reposteria,

A doce onzas de harina buena, ocho onzas de manteca,
ocho yemas, una poca cascara de limon rallado,
y cuatro onzas de azucar. En estando todo mezclado
se pone en una maza, y se trabaja con un palo hasta
que se desune la maza; se ponen en unas tapas de
yerro y se llevan al horno.

De dulce,

A cuatro huevos, doce cascarones de manteca, uno
de agua y cuatro puñados de azucar. Se tienden
unas tortas delgadas y pequeñas y por dentro se les
pone un pedazo de dulce.

De tocino

Hara una libra de tocino añejo puesto en agua fria
el dia antes de hacerlos, dos libras regulares de almendra
y dos iguales de azucar, todo bien molido. Se mezcla
y bate con 8 huevos, poniendoles una onza de canela
tamizada. Se eche en los molinos, sobre ojalove, q.
se hace de dos libras de manteca y una de aguardiente
y azucar. El horno flojo, o q.^{do} no este muy
caliente.