

De

Monte mayor,

Se amasa ~~una~~ ^{media} libra de azucar clarificado, y otra de almendra bien picada, junto. Otra media ~~libra~~ ^{libra} de azucar y la mitad de almendra, con cuatro onces de virreyes, o solitillas espicadas; otras cuatro de dulce seco de poncil, y una docena de yemas, se cuece un poco todo junto, sin dejar de moverlo con un cucharon. Con media libra de almendra y azucar se hacen empanadillas poniendolas en medio el otro marapan. Las clavos de las 12 yemas se baten muy bien, y se pone un pegote de esta clara, encima de la empanada. Para llevarlas al horno se ponen en hojas de lata.

De carne,

Se pica carne de res, y se pone a cocer. ~~Se cocina~~ se hace pedruzcos una ave, y en estandar bien cocida se deshuesa, y se pica. Pueden ponerse toda clase de especias menudas a raspan. Se peregis y se almendra de piñon se pica, poniendo si se quiere un poco de ajo.

Fritos,

A cada huevo, tres cascayones de ~~una~~ manteca, uno de aguaciente y azucar al gusto.