

94
con una torte igual a la de abajo, y ambas se
recortan por la orilla con un aro o molde.
Para mandarlos al horno se untan con una yema
batida en una jicara de agua; ya cocidos se
les echa arucar molido: adviértase que la masa
está mejor mas bien dura que blanda.

Castellón de tocino.

A una libra de tocino, otra de almendra, otra de
arucar, y una cuarta de canela. Se pica y bate
todo muy bien; se añaden tres huevos, y a cada
uno tres cascadores de manteca, uno de agua
y un puñado de arucar.

Pan de leche.

Un cuartillo de ~~leche~~ leche, para cuatro onzas de
arucar blanco, 3 onzas de manteca de flander,
leocadura a proporción de lo q. se amasa; harina de
flor de que embebiere, quedando la masa blanda.
Se trabaja mucho y cuando está en su punto, se tienden
y despues que crecen se llevan al horno, que no
estará muy fuerte.

Pellón.

A una arumbre de leche una libra de arucar, seis
onzas de ~~harina~~ ^{harina} de arroz; se echa en la harina