

citoy estendiendolos con la palma de la mano.  
 En esta disposicion se bate la clara sepegada,  
 y con ella se bañan por encima las perunitas,  
 colocandolas en papeles. Se llevan al horno, no  
 separando los papeles hasta que no esten frios.

### Comercillos de coloracion,

Con una libra de arucas, molidas y cernidas,  
 un cuartillo de vino blanco caliente, una tercia  
 de aceite frito, tres libras de ~~arucas~~ harina  
 florecada, y una poca de oruga de canesey.  
 Hecho todo esto se hacen y se dejan  
 hasta que este.

### Punta de diamante,

Una docena de claras muy batidas, se mezclan con  
 ocho onzas de arucas en polvo. Se clarifican 4 onzas  
 de arucas y en igual almibar se echan las claras  
 batidas y se las da una vuelta. Las yemas se hacen  
 hueboz molas, y con las claras se visten los virreos  
 y se colocan en la fuente formando la punta de diamante.

### Pestinos,

Se hace una masa con harina, levadura, aceite  
 hirviendo y vino blanco. partes iguales, se trabaja  
 muy bien la masa, se hace un bollito y con el