

T

Oportada,

A una libra de arucas, otra de almendra y 12 huevos. Se bate todo con un quebraon, y cuando haga fofoquilla es q. está bastante batida. Si se quiere puede ponerse canela al ipe o colocarse en la tartera, a la cual hay que ponerle ojaltra o papel.

Otra,

A cada huevo dos onzas de almendra porca, una de arucas y media de almidon. La almendra bien picada, se muela en el mortero con la arucas y se bate con las yemas. Las claras se baten mucho, y cuando están duras, se incorpore con lo demás del botico; se añada el almidon y la canela proporcionada a la cantidad que se haga, se coloca en la tartera y se lleva al horno.

Otra,

A una docena de huevos se les separan las claras, se baten hasta que se pongan duras; lo mismo se hace con las yemas, y se muela todo. Se toma media libra de almendra bien rallada, y 12 onzas de arucas picada por tamiz, 3 onzas de almidon, 3 de harina de flor, y unas gotas de esencia.