

# Otra

A una libra de almendra; se pone otra de arucas,  
 otra de manteca fresca sin sal, una docena de huevos,  
 14 onzas de harina florecida y un poco de corteza  
 de limon rayado. La almendra se pone en agua  
 fresca, por dos dias p.<sup>a</sup> pelarla, y que no se endurezca  
 al machacarla, el arucas tamizada. Todo se  
 echa junto en una jarreta, y se bate bien hasta  
 q.<sup>d</sup> se conoce q.<sup>d</sup> está lo suficiente. Se echa en la  
 sartena q.<sup>d</sup> esté bien estañada y se pone un poco de  
 humbre por bajo y por encima p.<sup>a</sup> que se vaya  
 cociendo mansam.<sup>te</sup> para saber si está se intro-  
 duce un espantito o cualquier cosa y si sale  
 humedo tiene q.<sup>d</sup> cocer mas.

# De garbanos

Se cocen los garbanos con una poca sal; cocidos  
 se pelen y muelen bien, de modo que no les  
 quede ningun granito, y se pesan. Para cada  
 onza de esta pasta, se pone una yema, y una  
 onza de arucas molida y cernida: se bate esta  
 con las yemas como p.<sup>a</sup> tortasa seca, y en estando  
 bien batida, se pone el garbanos, y la corteza  
 de un limon rayada, volviendole a batir  
 hasta que haga tortetas, y esté bien incorporado.  
 Se unta la sartena de manteca o aceite y se le