

poner un papel encima del suelo ajustado al rededor
 que no salga por la pared y seche el batido en la
 misma boca del horno, batiendolo antes mucho p.^a
 que el garbanzo no se asuele dejandole dos dedos mayor
 p.^a lo q.^d ha de subir. El horno no ha de estar ni
 fuerte ni flojo; para saber si esta cocido se intro-
 duce un espartito, y saliendo enjuto es q.^d esta cocido,
 se desprende por las paredes con delicadere, con un
 puchillo y con la misma se vuelve en una fuente,
 danole un golpe en el fondo, y caera sin dificultad,
 se quite el papel, y ~~se~~ se espolvoree con un cedazo.

De bizantanes,

Se hacen los huevos que se quieren hacer, la misma
 cantidad de manteca, azucar y almidon. Se bate
 la manteca y se van echando los huevos uno a
 uno; se mezcla la azucar y el almidon y se cuecen
 en una sartena untada con manteca, rocida
 con poca harina.

De tocino.

Se hace con una libra de tocino, otra de almendra,
 otra de azucar, 16 yemas; y el tocino gordo del
 persil muy desahado y despues muy cocido, se
 pica muy bien, y se mezcla con la almendra
 tambien muy picada. Se bate mucho, despues