

Ode yema,

Se hacen con una yema, una onza de arceus, otra de manteca, fria; todo junto se bate bien. Con la mano se echa harina de flor, y cuando está para hacer unas tortitas, sin recortar de la carne, se extienden dejándoles de medio dedo de grueso, se cortan con una jicara o molde, y se llevan al horno que estará flojo, y bien de un color de virrecho.

Especial,

Con media docena de huevos, media libra de arceus, media de manteca, media de harina de flor y una poca canela. Primero se baten los huevos, a una mano, luego se añaden la harina sin dejar de batir, luego la arceus, después la manteca fría, y todo bien batido se manda al horno en sartén con papeles.

Bobos o dormidas,

Con 12 huevos, una libra de harina, otra de arceus, y otra de aceite, se bate todo bien, particularmente los huevos antes de juntarlos con lo demás. Se suspende y a las 24 horas, se echan en cajitas de papel, untadas en aceite, y se llevan al horno.

De estas se hacen también, añadiendo una lib. de agua, y onza y media de levadura, y harina la q. se necesite hasta q. quede poco mas sobra q.