

para trunelo.

Crema

Con 18 onzas de almendra, la misma cantidad de azucar, dos jicaras y media de agua y nueve huevos. Se baten estos, se le echa la mitad de la azucar, y se vuelven a batir con cañas. Despues se le echa la azucar y almendra restante, meneandolo con un cucharon.

La ~~masa~~ tartera se unta con manteca y se pone un crespinillo de masa bien delgado y luego se pone el batido, y al llevarla al horno se le pone costra de azucar comida.

Huevas

Con cuatro teras de aceite, cinco de agua, una libra de miel, 12 huevos, un poco de recentadura; se amasa todo batiendolo mucho con la harina; se deja la masa un poco blanda y se tapan bien. Quando estan hechas, se sientan y tienen en el tablero como una hora; se untan con huevo y azucar y se llevan al horno.

Quesos

Se hacen con una libra de manteca y una de azucar, unas gotas de bergamote y harina de canchal. Se trabaja muy bien la masa, y despues se estienda.