

Oda San Fernando,

A una libra de aceite, media de almendra,
siete claros y una parte de canela, y una poca
harina de mandioca.

Oda pliego,

A cada yema dos cascavones de manteca, y lo
que cojan cinco dedos de aruca, y harina buena.
La masa trabajada se estienda con el palo, por cinco
veces, y despues se hace del tamaño de una uña,
se estienda, y se lleva al horno q. deba estar flojo.

Oda aruca,

A una libra de manteca, doce onzas de aruca, se bate
todo mucho hasta q. cruja la masa, y se echa harina
hasta que haga migas, y se pone bergamota p. darle gusto.

Como virrechos,

A una docena de huevos, media libra de aruca, y
media de aceite, la raspadura de un limon, y una
poca levadura. Se baten las claras solas, y despues
se le mezclan los demas. Se dejan al abrigo, y se
hacen en 7 horas. En estando se echan en cajas,
y se pone aruca, por encima de las cajas se untan
con aceite.