

Tortas de Patata.

Se elige una libra de patatas blancas, se cuecen y se machacan hasta que se hace pasta, añadiendole una libra. de azucar y otra de aceite bueno y frito: se reunen bien y con todo se deshace una libra. de levadura.

En esta operacion se pone una docena de huevos y todo batido se añade harina de caudal bueno, hasta que dé una masa regular ni muy dura ni blanda: cuando esta este como para pan se sientan y se las pone azucar por encima como si fueran otra clase de tortas.

Tortas dormidas.

A Doce Azaras de agua, seis id. de aceite, doce id. de azucar, tres id. de aguardiente flojo; un cuarto de onzas tostado y picado; cuatro libras. de creciente, una id. de almendras picadas, y uno id. de piñones picados. La masa muy abrigada, y si fuere mayor cantidad la que se hiciera, se cubrirá con el papel de la noche, para que estén en otro día en buena hora. La creciente hay que hacerla el día antes de amasarlas.