

Tortada de Calabaza.

Una libra de calabaza totanera en cruas; otra de pan
reyedo; cuatro onzas de almendra: cuatro adarines de
canela; una docena de huevos; una libra de arucas, y una
cuarta de aceite requemado: La almendra y la calabaza
se pica bien, se une todo y se bate mucho; se pone en
tertera y se manda al horno.

De coliflor.

Una coliflor cocida y muy exprimida en una servilleta
frie en aceite: en estando se echan seis huevos, dulce al
gusto, y en tertera se manda al horno.

Tortas finas.

Por cada celemin de harina, se añade una libra de alm
dra; otra de piñones picados, otra de arucas; una terza
de aceite, otra de agua y otra de requesquinte.

El aceite ha de estar requemado y caliente; cuando
se ponga. Crecienta a proporción de la masa, y
se amasan a las seis de la mañana para que estén a
las once. Se pinchan mucho, antes de llevarlas al
horno, y en estando cocidas se les ponen agua
miel, en buen punto y arucas espolvoreada.

Tortas de cielo

de latón tres buenos
para tortilla y se le añaden