

V

Virrechinada,

Una libra de azucar y 16 huevos se baten mucho,
y se le echa un poco de limon rayado, y luego una
libra de almidon pasado por tamiz se le va mezclan-
do, y se echa p.^a Mevante al horno en una sartena
untada con aceite de vetiver, o se pone ^{en papel} que se cubra.

Virrechos de aceite.

Una libra de harina, otra de azucar, una
docena de huevos, tres cuartas de aceite crudo, cuatro
onzas de esencia, poco muy betido y no se hacen
los virrechos hasta las 24 horas de amojedon,
despues se ponen en cajitas de papel untadas
de aceite, llevandolos solo hasta la mitad y
poniendolos por encima una poca de azucar.

de manteca.

A una libra de manteca, se añade otra id de
azucar, doce onzas de harina candida y nueve huevos.
Se bate bien la manteca y azucar, se ponen
los huevos y se sigue batiendo: cuando ya lo está
se va echando la harina, y con una cuchara
se pone esta masa en cajitas de papel, llevandolos
despues al horno y se los quite despues el papel