

y antes de enfriarse. Las cajas solo deben llenarse hasta la mitad p.<sup>a</sup> que no se vierten al cocerse.

### De aceite, en cajas.

Una libra de arveas, ocho huevos batidos separadamente se juntan despues y se baten muy.

Una lib.<sup>a</sup> de aceite frito y frio

Una lib.<sup>a</sup> de harina de cañeal. Se bate todo un poco y se ponen en cajas.

### Virrechos.

Sevan 12 huevos, 6 onzas de arveas pasada por arneso, y otras 6 onzas de harina de flor. Se separan las yemas de las claras; se baten solo las claras, hasta q.<sup>d</sup> queden bien cuajadas. Se uban las yemas una por una con un cucharon, y cuando esten desleidas se le echa la harina q.<sup>d</sup> es lo ultimo: embuetta ya se ponen en las cajas y se llevan al horno. Se han de batir con una media caña.