

De frutas de sarten. fo. xlv.  
tomar por cada escudilla de caldo vna yema de bueuo bien batida. y echarlos dentro del q̄so siēpre trayēdolo cōvna cuchar. y echarle dentro vn pedaço d açucar al cozerlo. z q̄ndo el q̄sobiziere correas hecho echar sobre ello açucar molido.

Coronjas de Xativa que son almojavanas.

Hay de tomar quefros frescos y requesones. z majar los en vn mortero con bueuos juntamente. Despues tomar massa: z amassar aq̄llos quefros con los req̄sones juntamente cōla massa. y desque todo sea encozporado. z amassado tomar vna caçuela muy limpia. y echar en ella buena quãtidad de gordura de puerco dulce/ o azepte dulce q̄ sea muy fino. y desque el vnto de puerco/ o azepte heruiere: bazer dela dicha massa vnas pellas como pelotas/ o naranjas redondas. y echarlas dentro en la caçuela. De manera q̄ la pelota vaya nadãdo por la caçuela. z puedes bazer d̄la massa tãbiē bufuelos / o las formas z gentilezas q̄ quisieres. y desque tengan color de oro sacarlas. y echar otras tãtas. y desq̄ todo sea frito ponerlo en platos. y echar sobzello miel z sobre la miel açucar: z canela molidos. Empero nota vna cosa q̄ en los quefros: y en los bueuos as de poner vna poca de leuadura: y en lo otro pornas harina. y desq̄ bagas las pelotas vntar te as las manos con vn poco de azepte q̄ sea fino: y despues vayan ala caçuela. y desque esten dentro si la massa cluxe es seña q̄ es muy blãda: z a se le de echar mas harina basta q̄ este mas dura. y echa la fruta: z frita echarle fumiel z açucar/ z canela encima como es dicho arriba.

Rosquillas de fruta que llaman casquetas en Valencia y en Barcelona.

Hay vna rosca de biscocho en el horno que sea biē biscochada: y al tiempo del amassarla ponerle vn poco de azepte porque sea mejor de coztar y de moler: y desque sea todo rallado molerlo bien menudo. y despues tomar otras tantas frutas como fuere el biscocho ralladas z moli-

BLOCK

01

TITLE

T  
O  
R  
O  
N  
J  
A  
S  
  
D  
E  
  
X  
A  
T  
I  
V  
A  
  
/  
  
A  
L  
M  
O  
J  
á  
V  
A  
N  
A  
S

00811500

BLOCK  02  IMAGE

BLOCK  03  DESCRIPTION

Andalusian almojábanas appear in the first recipe book published in Spain, the *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch* by the cook Ruperto de Nola. Published in Barcelona in 1520, it included Catalan, Italian, French, and Arabic influences. In 1525 the first fully Spanish translation, *Libro de guisados y potajes*, or "Book of Stews and Stews," was printed in Toledo. There we find the first printed instructions for almojábanas under the title *Toronjas de Xativa que son almojavanas* (Pan fruits from Xativa which are almojavanas). *LIBRO DE COZINA*, compuesto por maestro Ruberto de Nola, Toledo, 1525. Biblioteca Nacional de España (R/6918).

BLOCK

04

NUMBER

BLOCK  05  AUTHOR

BLOCK  06

RECIPE

RUPERTO DE NOLA  
TRACES OF ALMOJÁBANAS

BLOCK  07  LOCATION

[NOT FOUND]

BLOCK  <http://bdh.bne.es/>

08  [bnesearch/detalle/](https://bdh.bne.es/bnesearch/detalle/)

LINKS  [bdh0000061324](https://bdh0000061324)

BLOCK  09

FOOTER

2023 © Foodscapes