

Dulce de cocos ~

Se toman 200 cocos.
y se raspan bien, se mue-
len con un poco de agua
hasta que estén menu-
dos; se toman 5 libras de
azucar y se hace el al-
mivar bien subido, con
sus gotas de limon p^a-
que no azucare; se ba-
ten 30 yemas hasta
que esté espeso y estando
frio el almivar, se echa
este batido y meneando
con la cuchara se vuel-
ve a poner al fuego len-
to hasta que esté en punto
de cortar —

Dulce de cocos -

Se toman 200 cocos .
y se raspan bien, se mue-
len con un poco de agua
hasta que estén menu-
dos: se toman 5 libras de
azucar y se hace el al-
mivar bien subido, con
sus gotas de limon p^a-
que no azucare: se ba-
ten 30 yemas hasta
que este espeso y estando
frio el almívar, se echa
este batido y meneando
con la cuchara se vuel-
ve a poner al fuego len-
to hasta que esté en punto
de cortar -