

irviendo se le vá echando la azucar, de q.
se concluya se desace la almendra, con un
poco de la misma leche, se echa al perol
i se menea sin parar p.^a q. no se quemie,
se echa la canela i clavo quando vá secando.
Quando vá secando solo se echa las yemas
quitando del fuego el perol, p.^a q. se cuaje,
se sigue irviendo á q. tome punto mui su-
vido de modo q. se despegue del perol, p.^a
sacarlo se le echa el aguardiente de am-
bar, se pone el jarro sobre una fuente
con azucar molida, se echa la masa de
q. este lleno, se le espolvorea con azucar
p.^a encima i se mantiene así hasta que
esté frio, se desata el aro con cuidado.

Almendra Garapiñada.

Para una libra de almendras otra de azu-
car, se calienta agua en un perol, luego q.

Irviendo se le vá echando la azucar, de q.
se concluya se desace la almendra, con un
poco de la misma leche, se echa al perol
i se menea sin parar p.^a q. no se quemie,
se echa la canela i clavo quando vá secando.
Quando vá secando solo se le echa las yemas
quitando del fuego el perol, p.^a q. se cuaje,
se sigue irviendo á q. tome punto mui su-
vido de modo q. se despegue del perol, pa-
sacarlo se le echa el aguardiente de am-
bar, se pone le jarro sobre una fuente
con azucar molida, se echa la masa de
q. este lleno, se le espolvorea con azucar
p.^a encima i se mantiene así hasta que
esté frio, se desata al aro con cuidado.

Almendra Garapiñada

Para una libra de almendras otra de azu-
car, se calienta agua en un perol, luego q.

(18)

Yierva se le echa la azucar, se espuma
se echan las almendras se hace hervir has-
ta q. tome punto, i se conoce cuando críe
una telita encima, se saca del fuego, se
revuelve con su cuchara, se sacude el pe-
rol hasta q. se seque, se sacan las almen-
dras i en la azucar q. quede se echa un
poco de agua irviendo, se hace tomar pun-
to tan suvido como el primero, se vuelve
á echar las almendras, i se dejan dar dos
hervores, se vuelve á sacudirla como al
principio, solo se le agrega canela moli-
da. Vutifarras

Despues del puerco matado de un dia
p.^o otro, se sacan los lomos i las dos pier-
nas; se pica mui menudo i despues de
moler se pone en un cuvo, se le echan
dos votellas de vino del pais, ó tres hasta

(18)

Yierva se le echa la azúcar, se espuma
se echan las almendras se hacen hervir has-
ta q. tome punto, i se conoce cuando críe
una telita encima, se saca del fuego, se
revuelve con su cuchara, se sacude el pe-
rol hasta q. se seque, se sacan las almen-
dras i en la azucar q. quede se echa un
poco de agua irviendo, se hace tomar pun-
to tan suvido como el primero, se vuelve
á echar las almendras, i se dejan dar dos
hervores, se vuelve á sacudirla como al
principio, solo se le agrega canela moli-
da. Vutifarras

Despues del puerco matado de un dia
p.^o otro, se sacan los lomos i las dos pier-
nas; se pica mui menudo i despues de
moler se pone en un cuvo, se le echan
dos votellas de vino del pais, ó tres hasta