

de oro.

Sopa de Leche

Cojerax viscochuelos rebanados muy del-
gados tenderás al mediano mistura-
do con almedras partidas, sus conser-
vas tajadas, anis, espolvoreadas con
azucar canela, pastillas de boca, en
cada mitad, y despues hecharax la
leche dulce y hervida, pero bien ti-
bia a q. en el horno se cueza p. si
y despues pondras huevos estrella-
dos la clara no mas en el almibar
p. mitades y meteras al horno espol-
voreando con azucar, y canela a q. cas-
tre, y sebaras con leche dulce q. no
sea muy aguanoso, y despues hecha-
ras flor de Borrajas, y panes de
oro y p. sacar a los platos agua de
azar ó rica estando ya en sason en
el horno q. dure cosa de dos credos á q.
con la fragancia.

Sopa de manteguilla de Boca.

Sopa de Leche

Cojerax viscochuelos rebanados muy del-
gados tenderás al mediano mistura-
do con almedras partidas, sus conser-
vas tajadas, anis, espolvoreadas con
azucar canela, pastillas de boca, en
cada mitad, y despues hecharan la
leche dulce y hervida, pero bien ti-
bia a q. en el horno se cueza p. si
y despues pondras huevos estrella-
dos la claro no mas en el almibar
p. mitades y meteras al horno espol-
voreando con azucar, y canela á q. cas-
tré, y sobaras con leche dulce q. no
sea muy aguanoso, y despues hecha-
ras flor de Borrajas, y panes de
oro y p. sacar á los platos agua de
azar ó rica están ya en sason en
el horno q. dure cosa de dos credos á q.
cosa la fragancia.