hagan cover on un fuego linto, por envine con trasas y landien por abass este partel se suede comer coliente o fria, y solo se dete engar que la mon lequilla que se en dele ser mun acaramela das calmara D'élese con mucho enydado, y quileselé lodas las particulas Clamar de las naranjas parlase en la jaditar eun dans do 120 rebenilarlas; pares por un hilo por el ojo, del medio de cada barada, y amarrese de modo que forme im anillo ba ra noder surbender, bagase de alantre a de otras cosa ha gase ganchilor en sorma de li na ere, hagase -un fuen alimi

y hagan cocer en un fuego lento, por encima con brasas y tambien por abajo esté pastel se puede comer caliente o frio, y solo se debe cuidar que la mantequilla que se em_ plea deber ser muy fresca

Naranjas acarameladas
Pelese con mucho cuydado,
y quiteselé todas las partícu

y quiteselé todas las partículas blancas de las naranjas y partase en tajaditas, cuydan_ do no reventarlas; pasesé por un hilo por el ojo, del medio de cada tajada, y amarrese de modo que forme un anillo pa_ ra poder suspender, Hagase de alanbre o de otra cosa, há_ gase ganchitos en forma de u_ na ese, hagasé un buen almi_

bar de bunto alto o punto de caramelo, Jonnese las Tagaditas por de anillo y ropere per al almitar unas tras otraz y enelquere ere un palto eny dando de hacer Todo esto con brontitud of en demi bor hirviendo. Os un blato costoro pero cacholas 13 anyoule ne bien las aleachofas

bar de punto alto o punto de caramelo, tómesé las tajaditas por el anillo y sapese por al almibar unas tras otras y cuelguesé en un palito cuydando de hacer todo esto con prontitud y en almi bar hiviendo.

Es un plato costoso pero muy agradable

- Alcachofas a la Bangoulé -Lave_ se bien las alcachofas y hágase cocer en a_ gua saquesé y dejese