

Viscochuelitos de Yemas.

A una libra de azu_
car 50 huevos, de éstas la
mitad sin claras y se ba_
ten bien; y en la puerta
del horno se le echa
una libra de almidon.
de trigo bien sernido, y
este batido se echa en
cajitas de papel y se
pone al horno que es_
té templado. Luego
se bañan con almivar
que se hace de tres li_
bras de azucar en un
punto regular, y se envu_
elven en azucar y canela
bien sernida.

Viscochuelitos de yemas.

A una libra de azu_
car 50 huevos, de éstas la
mitad sin claras y se ba_
ten bien; y en la puerta
del horno se le echa
una libra de almidon
de trigo bien sernido, y
este batido se echa en
cajitas de papel y se
pone al horno que es_
té templado - Luego
se bañan con almivar
que se hace de tres li_
bras de azucar en un
punto regular, y se envu_
elven en azucar y canela
bien sernida.