

Nueces. Para dos botellas de le-
che se pone una libra de azucar
se le echa la liga de 12 nueces
bien molidas una vez que esté
en punto subido se le echa 8 ye-
mas de huevo bien batidas y una
copa de buen vino se saca y se
bate en una fuente y se deja en-
friar una vez frio se saca en mol-
des espolvoreado con bastante canela.
Moca. Para una libra de a-
zucar una libra de mantequi-
lla 4 huevos; 4 yemas y dos cla-
ras se baten por separado se le
echa el azucar á los huevos y
se echa la mantequilla tibia
y poquito á poco se bate bien
y se le echa esencia de café.

Nueces _ Para dos botellas de le-
che se pone una libra de azucar
se le echa la liga de 12 nueces
bien molidas una vez que esté
en punto subido se le echa 8 ye-
mas de huevo bien batidas y una
copa de buen vino se saca y se
bate en una fuente y se deja en-
friar una vez frio se saca en mol-
des espolvoreado con bastante canela.

Moca_ Para una libra de a-
zucar una libra de mantequi-
lla 4 huevos; 4 yemas y dos cla-
ras se baten por separado se le
echa el azucar á los huevos y
se echa la mantequilla tibia
y poquito á poco se bate bien
y se le echa esencia de café.