

tantes huevos y anís p. q. sea ama-
rillo.

Sopa Dorada.

Cojeras viscochuelos rebanados, y pondras
al mediano tendidos, y esparciras sobre
eso almendras partidas en cada mitad
con tajadas de conservar de diferentes
especies, huevos, metido la yema en
almibar á modo de hilas, pasas, y
despues espolvoreas con amaras y ca-
nela, pastillas de boca, anís, confites,
Ajonjuli y todo esto, á mitad y despues
esparce con grajea, y empaparás con
vino hasta q. este bien empada y pon-
dras en cocimiento al horno secando
con almibar á q. castre bien, y des-
pues de su cocimiento punsarás con
un cuchillo, y hecharas agua de azar
ó rica p. q. tenga fragancia y volue-
ras al otro horno cosa de dos credos
y despues saca con cuidado á q. no
se chamusque y dorarás con panes

Sopa Dorada.

Cojeras viscochuelos rebanados, y pondras
al mediano tendidos, y esparciras sobre
eso almendras partidas en cada mitad
con tajadas de conservar de diferentes
especies, huevos, metido la yema en
almibar á modo de hilas, pasas, y
despues espolvoreas con asucar y ca-
nela, pastillas de boca, anís, confites,
Ajonjuli y todo esto, á mitad y despues
esparce con grajea, y empaparás con
vino hasta q. este bien empada y pon-
dras en cocimiento al horno secando
con almibar á q. castre bien, y desp-
ues de su cocimiento, punsarás con
un cuchillo, y hecharas agua de azar
ó rica p. q. tenga fragancia y volue-
ras al otro horno cosa de dos credos
y despues saca con cuidado á q. no
se chamusque y dorarás con panes
de oro.