

vo bien batido.

### Viscochuelos

Una libra de azucar, una libra de almidon,  
quince huevos, un anis

Huevos molles.

A cinco lib.<sup>as</sup> de azucar setenta yemas de  
huevos, y sus almendras picadas, y el al-  
midon en buen punto q.<sup>o</sup> no esté muy  
caliente.

### Turrón de Alicante

A seis lib.<sup>as</sup> de azucar cuarenta claras  
de huevos, y cuatro onzas de miel de  
abejas, unas gotas de sumo de lima.

Buñuelos de Mais blanco  
ó almidon.

De una lib.<sup>a</sup> de arina se hace el san-  
go con anis, y un cucharon de mante-  
ca en agua, ó en leche se saca á un  
librillo, y se soba muy bien con veinte  
huevos.

### Dulce de quinua.

### Viscochuelos

Una libra de azucar, una libra de almidon,  
quince huevos, un anis.

Huevos molles.

A cinco lib.<sup>as</sup> de azucar setenta yemas de  
huevos, y sus almendras picadas, y el al-  
midon en buen punto q.<sup>o</sup> no esté muy  
caliente.

Turrón de Alicante.

A seis lib.<sup>as</sup> de azucar cuarenta claras  
de huevos, y cuatro onzas de miel de  
abejas, unas gotas de sumo de lima.

Buñuelos de Mais blanco  
ó almidon.

De una lib.<sup>a</sup> de arina se hace el san-  
go con anis, y un cucharon de mante-  
ca en agua, ó en leche se saca á un  
librillo, y se soba muy bien con veinte  
huevos