

le remolido estando el huevo bien ba-
tido se incorpora con el queso la asu-
car, y un poco de mais blanco se soba
muy bien &^a. y encima se pone asu-
car molida, y clavo.

Lagrima de Principe.

A un mediano entra cinco lib.^{as} de azúcar
se pone á remojar dos panes grandes,
y eso se cuele al almibar hecho: se
cojen cinco ó seis yemas de huevo,
y se baten con un basito de vino, y
un puñado de almendra martajada,
y se dá punto, y despues de q.^o esté en
buen estado ó buen punto se pone
en ayrapmito ya fuera del fogon.

Torta de Pechuga.

Se hace el almibar de dos libras, y me-
dia de azúcar p.^a un mediano, seis ye-
mas de huevos, se cuecen dos pechu-
gas, y se lava muy bien, y se hacen
tulas y todo junto se dá punto; se

le remolido estando el huevo bien ba-
tido se incorpora con el queso la asu-
car, y un poco de mais blanco se soba
muy bien c.^a y encima se pone asu-
car molida, y clavo.

Lagrima de Principe.

A un mediano entra cinco lib.^{as} de azúcar
se pone á remojar dos panes grandes,
y eso se cuele al almibar hecho: se
cojen cinco ó seis yemas de huevo,
y se baten con un basito de vino, y
un puñado de almendra martajada,
y se dá punto, y despues de q.^o esté en
buen estado ó buen punto se pone
su ayrapmito ya fuera del fogon.

Torta de Pechuga.

Se hace el almibar de dos libras, y me-
dia de azúcar p.^a un mediano, seis ye-
mas de huevos, se cuecen dos pechu-
gas, y se lava muy bien, y se hacen
hilas y todo junto se dá punto; se