

afarasca y en seguida
se le baña con almi-
var como el biscochuelo.

Naranjas francesas

A una libra de azucar molida se
echará 30 yemas de huevos bien
batidos y 6 posillos de leche cosida y con
esto se vuelve a batir bien, luego se po-
nen en unas tasitas y se hace hervir
de modo que no les entre agua lo mis-
mo que las humintas ensima de la
paila en que se dá fuego. Se tapaná
con una fuente de plata con bastante
candela de suerte que se ase o tueste
ó ayude á cocer por arriba, luego que
esten bien cuajadas y se sacan. Para
sacaras se aflojan con un cuchillo p^a que
no se rompan y se les echa azucar y canela
si se quiere —

Naranjas francesas

A una libra de azucar molida se
echará 30 yemas de huevos bien
batidos y 6 posillos de leche cosida y con
esto se vuelve a batir bien, luego se po-
nen en unas tasitas y se hace hervir
de modo que no les entre agua lo mis-
mo que las humintas ensima de la
paila en que se dá fuego. Se tapaná
con una fuente de plata con bastante
candela de suerte que se ase o tueste
ó ayude a cocer por arriba, luego que
esten bien cuajada y se sacan. Para
sacaras se aflojan con un cuchillo p^a que
no se rompan y se les echa azucar y canela
si se quiere.