

Dulce de calabazas.

Se hacen hervir las calabazas viejas, las he-
brasas, en agua hasta
que esten cocidas: des-
pues se ponen en agua
fria a que reposen 8 dias
mudando cada dia el
agua. Pasados los 8 dias
despues de escurrir bien
el agua, se pesa para ver
las libras que hay, para
que se ponga igual can-
tidad de azucar, con lo
que hierve agregando
un poco de canela y
clavo hasta tomar pun-
to como cualquier dulce

Dulce de calabazas.

Se hacen hervir las
calabazas viejas las he-
brasas, en agua hasta
que esten cocidas: des-
pues se ponen en agua
fria a que reposen 8 dias
mudando cada dia el
agua. Pasados los 8 dias
despues de escurrir bien
el agua, se pesa para ver
las libras que hay, para
que se ponga igual can-
tidad de azucar, con la
que hierve agregando
un poco de canela y
clavo hasta tomar pun-
to como cualquier dulce

guida se mezcla todo
y preparada la budine-
ra con mantequilla y
un poquito de biscocho
para que no se pegue se
pone al horno.

Dulce de natillas

A cuatro o cinco reales
de natillas entran las es-
pecies siguientes; se ha-
ce almivar de 4 ó 5 libras
de azucar y despues de cla-
rificar, se hace tomar un
regular punto, y ya se
tiene preparado, una li-
bra de almendras, dos
reales de cocos y 2 reales de

guida se mezcla todo
y preparando la budine-
ra con mantequilla y
un poquito de biscocho
para que no se pegue se
pone al horno.

Dulce de natillas

A cuatro o cinco reales
de natillas entran las es-
pecies siguientes; se ha-
ce almivar de 4 ó 5 libras
de azucar y despues de cla-
rificar, se hace tomar un
regular punto, y ya se
tiene preparado, una li-
bra de almendras, dos
reales de cocos y 2 reales de