

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

nueses; se baten 16 á 20
yemas de huevos y cuan
do esten batidas se mez
clan las natas, nueses, co
cos y almendras y bien
batido todo, se echa en
el almivar, con media
onza de canela molida
y se hace tomar el pun
to de dulce de fuente.

Torta de Manzanas.
Despues de bien peladas
las manzanas y sacado el
corazon dividiendo en cua
tro partes se pone en una o
lla con muy poca agua y bas
tante canela azucar y un

nueses; se baten 16 á 20
yemas de huevos y cuan_
do esten batidas se mez_
clan las natas, nueses, co_
cos y almendras y bien
batido todo, se echa en
el almivar con media
onza de canela molida
y se hace tomar el pun_
to de dulce de fuente.

Torta de manzanas

Despues de bien peladas
las manzanas y sacado el
corazon dividiendo en cua_
tro partes se pone en una o_
lla con muy poca agua y bas_
tante canela asucar y un