

sario con caldo de leche
y cuando esté hirviendo se
le hecha la fuente para
que dé un herbor en el res-
coldo i antes se agregará
a la fuente huebos este-
llados y ajies verdes y
se le hechará pimienta
molida

Tarta

Para 33 yemas de huevo
se le pone una libra de a-
zucar y esto se bate con
las yemas yemas, jun-
tamente con el azucar
hasta que se ponga blan-
ca, despues se le pone una

sario con caldo de leche
y cuando esté hirviendo se
le hecha la fuente para
que dé un herbor en el res-
coldo i antes se agregará
a la fuente huebos este-
llados y ajies verdes y
se le hechará pimienta
molida

tarta

Para 33 yemas de huevo
se le pone una libra de a-
zucar y esto se bate con
las yemas yemas, jun-
tamente con el azucar
hasta que se ponga blan-
ca, despues se le pone una

libra de manteca y
otra libra de almi-
don se soba bien y
se le pone medio de a-
guardiente y un poco de
anis, despues de unta-
do el mediano con man-
teca se pone la dicha
masa y por encima
se pone o espolborea
con canela

Vicochos de Guatemala

Se toman 26 huevos,
la mitad enteros y la otra
mitad yemas puras, a esto
se ponen nueve libras y media
(9 lb y $\frac{1}{2}$) de masa, dos libras
y media (2 lb y $\frac{1}{2}$) de manteca

Sigue

libra de manteca y
otra libra de almi-
don se soba bien y
se le pone medio a-
guardiente y un poco de
anis, despues de unta-
do el mediano con man-
teca se pone la dicha
masa y por encima
se pone o espolborea
con canela

Vicochos de Guatemala

Se toman 26 huevos,
la mitad enteros y la otra
mitad de yemas puras, a esto
se ponen nueve libras y media
(9 lb y $\frac{1}{2}$) de masa, dos libras
y media (2 lb y $\frac{1}{2}$) de manteca

Sigue