

poquito de clavo todo molido
con una 1/2 libra de almendras
se hacen hervir hasta que es-
ten cocidas las manzanas des-
pues se revuelve bien a que se de-
shagan - Se hace la masa.

— Tamal en Mediano. —

Una libra de almidon de tri-
go bien molido y cernido o 1/2 li-
bra de almidon de papas tambien
cernida una libra de azu-
car blanca bien molida
mas una libra de mante-
ca caliente. Todo esto se
soba bien mesclando en
el lebrillo se pone 15 hue-
vos 10 con yemas y 5 con

poquito de clavo todo molido
con una 1/2 libra de almendras
se hacen hervir hasta que es-
ten cocidas las manzanas des-
pues se revuelve bien a que se de-
shagan - se hace la masa.

- Tamal en mediano -

Una libra de almidon de tri-
go bien molido y cernido o 1/2 li-
bra de almidon de papas tambien
cernida una libra de azu-
car blanca bien molida
mas una libra de mante-
ca caliente. Todo esto se
soba bien mesclando en
el lebrillo se pone 15 hue-
vos 10 con yemas y 5 con

claras bien batidos lo mismo lo mismo se soba mesclando al tamal y se pone medio de aguardiente se pone al mediano untando con un poco de manteca y se lleva al horno y cuando este cocido se come.

Cocada de cocos.
Se ase almivar de 3 libras de azucar, para 200 cocos que se raspan y se pone en leche esto se muele bien y cuando la almivar esté en punto subido se le echan los cocos y se

claras bien batidos lo mismo lo mismo se soba mesclando al tamal y se pone medio de aguardiente se pone al mediano untando con un poco de manteca y se lleva al horno y cuando este cocido se come.

Cocada de cocos.
Se ase almivar de 3 libras de azucar, para 200 cocos que se raspan y se pone en leche esto se muele bien y cuando la almivar esté en punto subido se le echan los cocos y se