

neando de continuo para
que no se corte hasta que
se espese de por si; des-
pues que esté cuajada
se echa á la fuente echan-
dole encima un poco de
azucar molida.

Forresnos de almidon

De 5 libras de azucar, se
hace almivar, de punto
subido como para turrón
se le pone 4 onzas de
almidon de trigo dislei-
do en leche; esto yerve has-
ta que parezca el fondo de
la paila, moviendo con-
tinuamente con la cu_

neando de continuo para
que no se corte hasta que
se espese de por si; des-
pues que esté cuajada
se echa á la fuente echan-
dole encima un poco de
azucar molida -

Forresnos de almidon
De 5 libras de azucar, se
hace almivar, de punto
subido como para turrón
se le pone 4 onzas de
almidon de trigo dislei-
do en leche; esto yerve has-
ta que parezca el fondo de
la paila, moviendo con-
tinuamente con la cu_

chara, y lo mismo se hace
~~hæ~~ cuando está abajo del
fuego, hasta que esté en
estado de hacer las figu-
ras como el masapan -

Sambayon

A 8 yemas de huevo
se le pone 16 medios
cascarones de vino, seis
cucharadas de azucar
molida, luego que el
vino con la azucar esté
bien caliente se le ba-
te el huevo, como el
sucumbé y se toma
lo mismo -

chara, y lo mismo se hace
hæ cuando está abajo del
fuego, hasta que esté en
estado de hacer las figu-
ras como el masapan -

Sambayon

A 8 yemas de huevo
se le pone 16 medios
cascarones de vino, seis
cucharadas de azucar
molida, luego que el
vino con la azucar esté
bien caliente se le ba-
te el huevo, como el
sucumbé y se toma
lo mismo -