

(3)

muy suave, esto se hecha en un perol,
i poniendo 8 posillos de leche se deslíe
perfectamente, luego se le hechan 40
yemas de huevo muy bien batidas, media
onza de canela, un plato de natas, esto
se pone al fuego i se le hace tomar
punto, algo alto, para poder formar los
quesos. Para sacar el perol se le echa u-
na cuarta de clavo, i con azucar muy bi-
en floreado se hacen los quesos en sus
moldes.

Huevo Molle

Se toman 4 lib^{as} i media de azucar, i
se hace el almivar poniendole 4 limones
ágricos, este almivar tomará el punto de ca-
ramelo, mientras esté hirviendo el almivar,
se vatiran 45 yemas de huevo, hasta q.
esté blanco como el algodón: luego se baja

(3)

muy suave, esto se hecha en un perol,
i poniendo 8 posillos de leche se deslíe
perfectamente, luego se le hechan 40
yemas de huevo muy bien batidas, media
onza de canela, un plato de natas, esto
se pone al fuego i se le hace tomar
punto, algo alto, para poder formar los
quesos. Para sacar el perol se le echa u-
na cuarta de clavo, i con azucar muy bi-
en floreado se hacen los quesos en sus
moldes.

Huevos Molle

Se tomen 4 lib^{as} i media de azucar, i
se hace el almivar poniendole 4 limones
ágricos, este almivar tomará el punto de ca-
ramelo, mientras esté hirviendo el almivar,
se vatiran 45 yemas de huevo, hasta q.
esté blanco como el algodón luego se baja

el perol i se deja enfriar un poco,
luego se mezcla el huevo i se bate mui
bien, esto se vuelve á poner al rescoldo,
i se le hace tomar punto, sin dejar de
menear un momento.

Dulce de cocos
Se toman 200 cocos, estos se raspan
con mucho cuidado todo el negrito de en
cima, se muelen mui menudo rosiando
con un poquito de agua. Se toman 5
lib.^{as} de arucar, i se hace la almivar bien
suvida, á ésta se le hechan 30 yemas
bien batidas con los cocos, i se hace to
mar el punto de cortar.

Dulce de viscochuelo
Se toman 4 cajas de viscochuelo, estos
se desmenuzan mui bien, i se le hecha
votella i media de vino, un poco de pasas

el perol i se deja enfriar un poco,
luego se mezcla el huevo i se bate mui
bien, esto se vuelve á poner al rescoldo,
i se le hace tomar punto, sin dejar de
menear un momento.

Dulce de cocos

Se toman 200 cocos, estos se raspan
con mucho cuidado todo el negrito de en
cima, se muelen mui menudo rosiando
con un poquito de agua. Se toman 5
lib.^{as} de azucar, i se hace la almivar bien
suvida, á ésta se le hechan 30 yemas
bien batidas con los cocos, i se hace to
mar el punto de cortar.

Dulce de viscochuelo

Se toman 4 cajas de viscochuelo, estos
se desmenuzan mui bien, i se le hecha
votella i media de vino, un poco de pasas