

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.<sup>as</sup> 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.<sup>as</sup> 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