

ponen los posillos en un perolito con a-
gua q. esté irviendo, i se dejan caldear
los posillos, luego se le echa este caldo
en los posillos con otro posillo, se tapa
con una lata, i se le ponen brasas p.
encimas p.^a q. yervan p.^a tres horas por
lo menos. Para variar de los posillos se
le pasará con un cuchillo p.^a la voca
del posillo i se variará. Esto mismo se
puede pasar al horno en una fuente.

Dulce de viscochuelo

Se hace almivar de 3 libras de azúcar
de punto suvido, se toman dos cajas de
viscochuelo algo seco i mui desmenuza-
do se le echa al almivar, despues q. esté
ya de punto algo alto, se le echa un
plato de natas, secas, i al menear no
se dejan desacer mucho las natas, se le

ponen los posillos en un perolito con a-
gua q. esté irviendo, i se dejan caldear
los posillos, luego se le echa este caldo
en los posillos con otro posillo, se tapa
con una lata, i se le ponen brasas p.
encima p.^a q. yervan p.^a tres horas por
lo menos. Para varias de los posillos se
le pasará con un cuchillo p.^a la voca
del posillo i se variará. Esto mismo se
puede pasar al horno en una fuente.

Dulce de viscochuelo

Se hace almivar de 3 libras de azúcar
de punto suvido, se toman dos cajas de
viscochuelo algo seco i mui desmenuza-
do se le echa al almivar, despues q. esté
ya de punto algo alto, se le echa un
plato de natas, secas, i al menear no
se dejan desacer mucho las natas, se le
echa un poco de ~~vino~~ canela i un vaso de
vino.