

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

(4)

sin pepita, unas almendritas cortadas, mien-
tras esto se remoja, se hace el almivar
de 4 lib.^s de azucar i 4 limas agrias, cuando
esté el punto bien suvido, se mezclan los
viscochuelos remojados, i se hace tomar pun-
to algo suvido, se le hecha tambien un
poco de canela.

Dulce de pan

Un dia antes se toman dos panes i
se pone á remojar en agua, al otro
dia se le hecha esa agua una i otra
vez, hasta q. le salga el concho, esto se
cierne en un cedazo de cerda, i ha-
ciendo el almivar de 3 lib.^s de azucar,
se le echa al punto ya alto, i se le ha-
ce tomar el punto como á los demas dul-
ces.

Budin de Almendra

Se toman 14 huevos, de estos se pro-

(4)

sin pepita, unas almendritas cortadas, mien-
tras esto se remoja, se hace el almivar
de 4 lib.^s de azucar i 4 limas agrias, cuando
esté el punto bien servido, se mezclan los
viscochuelos remojados, i se hace tomar pun-
to algo suvido, se le hecha tambien un
poco de canela.

Dulce de pan

Un dia antes se toman dos panes i
se pone á remojar en agua, al otro
dia se le hecha esa agua una i otra
vez, hasta q. le salga el concho, esto se
cierne en un cedazo de cerda, i ha-
ciendo el almivar de 3 lib.^s de azucar,
se le echa al punto ya alto, i se le ha-
ce tomar el punto como á los demas dul-
ces.