

pues en esto pende p<sup>a</sup>. q. salga bueno, tambien p<sup>a</sup>. poner al mediano ya, se le amasa un puñado de almendra amarga molida, i untando con mantequera se pone al horno teniendo cuidado pues es propenso á quemarse.

### Dulce de nuesnada

A cada lib<sup>a</sup> de azucar se le pone 3 de leche i estando con yervir ya mui espesa, se le echan 14 yemas ~~sin batir~~ i dando le punto se pone en la fuente.

### Otra sorta de cambrai

Se vale 60 yemas de huevos, con 2 lib<sup>a</sup> de azucar en polvo hasta q. se ponga espeso, i á esto se le pone 2 libras de almidon de papas, 2 de mantequera i todo junto se sova un rato, i echando al mediano se espolvorea con azucar i se manda al horno.

pues en esto pende p<sup>a</sup>. q. salga bueno, tambien p<sup>a</sup>. poner el mediano ya, se le amasa un puñado de almendra amarga molida, i untando con mantequera se pone al horno teniendo cuidado pues es propenso á quemarse.

### Dulce de nuesnada

A cada lib<sup>a</sup> de azucar se le pone 3 de leche i estando con yervir ya mui espesa, se le echan 14 yemas sin batir i dando le punto se pone en la fuente.

### Otra torta de cambrai

Se vale 60 yemas de huevos, con 2 lib<sup>a</sup> de azucar en polvo hasta q. se ponga espeso, i á esto se le pone 2 libras de almidon de papas, 2 de mantequera i todo junto se sova un rato, i echando al mediano se espolvorea con azucar i se manda al horno.