

(12)

3 lib.^{as} se pone media libra de almendras mui molidas, las yemas se vate como p.^a chipos, con 4 ó mas de camotes cosidos i molidos, i cuando el almivar está ya como caramelo, se le echa esta masa batida de los 3 compuestos, meneando, i cuando se conoce q. ya está en punto, se baja el perol; i se vate hasta q. se ponga como el turrón, blanco, si se quiere se pone en moldes i se hacen quesos, ó se corta estendido como la cocada, advirtiendo q. se le echa polvos de canela.

La mistura de Sta Rosa
Es solo camote crudo rallado, q. se echa al almivar sin punto, así q. lo haya tomado se le echa se le echa almendras molidas, huevos vatidos, canela, un poco de vino i el olor q. se quiera, i despues q.

(12)

3 lib.^{as} se pone media libra de almendras mui molidas, las yemas se vate como p.^a chipos, con 4 ó mas de camotes cosidos i molidos, i cuando el almivar está ya como caramelo, se le echa esta masa batida de los 3 compuestos, meneando, i cuando se conoce q. ya está en punto, se baja el perol; i se vate hasta q. se ponga como el turrón, blanco, si se quiere se pone en moldes i se hacen quesos, ó se corta estendido como la cocada, advirtiendo q. se le echa polvos de canela.

La mistura de Sta Rosa

Es solo camote crudo rallado, q. se echa al almivar sin punto, así q. lo haya tomado se le echa se le echa almendras molidas, huevos vatidos, canela, un poco de vino i el olor q. se quiera, i despues q.

están en platos, se adorna con figuritas
de masa de cubitos con dulces de li-
monsitos i huevos elados: cuando se quiera
se puede hacer de este dulce, el otro sí
se trabaja en el p. q. todo está en el
batido.

La Turronada

de Moquegua

Se toma 2^o ó 3 libras de buena
miel, si es espesa se le agrega agua
tanteando, i en una pailita proporciona-
da se pone al fuego, p. q. dé un par
de hervores, si es pura se tendrá de ante
mano viscocho de buen pan molido, i se
echará á proporcion de la miel: at^o
herviendo tambien se le pondrá una lib.^a
de almendras peladas i cortadas, cocos, nue-
ces, i si quiere mani, con todo desme-
muzado se mezcla poniendole canela en

están en platos, se adorna con figuritas
de masa de cubitos con dulces de li-
monsitos i huevos elados: cuando se quiera
se puede hacer de este dulce, el otro sí
se trabaja en el p. q. todo está en el
batido.

La turronada

de Moquegua

Se toma 2 ó 3 libras de buena
miel, si es espesa se le agrega agua
tanteando, i en una pailita proporciona-
da se pone al fuego, p. q. dé un par
de hervores, si es pura se tendrá de ante
mano viscocho de buen pan molido, i se
echará á proporcion de la miel: así
hirviendo tambien se le pondrá una libr.^a
de almendras peladas, i cortadas, cocos, nue-
ces, i si quieren mani, con todo desme-
muzado se mezcla poniendole canela en