

### Manjar Blanco.

Se hace almíbar de dos libras de azúcar, media libra de almendras se muele con leche, una onza de almidon. La leche se pone conforme pidiera y esté á fuego lento, hechándole la almendra se le hecha una cucharadita de manteca, y un olor sacándolo ya del fuego.

### Turrón de Alicante.

A cinco lib. de azúcar veinte huevos sin yemas, solo las claras, media lib. de miel de abejas, un poco de agrío de limas. El punto del almíbar hade ser subido, y p.<sup>a</sup> vez esto se hechará á un plato q. tenga agua q. en haciendose caramelo allí, estando así se baja el perol al suelo y en enfriando un poco se le hecha el huevo batido poco á poco hasta q. se incorpore bien con el almíbar y despues se pone á la candela siempre batiendo hasta q. esté bien blanco y espesa, se saca

### Manjar Blanco.

Se hace almíbar de dos libras de azúcar, media libra de almendras se muele con leche, una onza de almidon. La leche se pone conforme pidiera y esté á fuego lento, hechándole la almendra se le hecha una cucharita de manteca, y un olor sacándolo ya del fuego.

### Turrón de Alicante.

A cinco lib.<sup>s</sup>. de azúcar veinte huevos sin yemas; solo las claras, media lib.<sup>a</sup>. de miel de abejas, un poco de agrío de limas. El punto del almíbar hade ser subido, y p.<sup>a</sup>. ver esto se hechará á un plato q.<sup>e</sup>. tenga agua q.<sup>e</sup>. haciendose caramelo allí, estando así se baja el perol al suelo y en enfriando un poco se le hecha el huevo batido poco á poco hasta q.<sup>e</sup>. se incorpore bien con el almíbar y despues se pone á la candela siempre batiendo hasta q.<sup>e</sup>. esté bien blanco y espesa, se saca