

## Manjar blanco.

A una libra de azucar  
una onza de harina de  
mais blanco y una  
caja de las de dulce de  
regular tamaño llena  
de leche -

## Crema de leche.

Se echa en una olla  
libra y media de azucar  
dos onzas de almidon de  
trigo sin poco de canela,  
y todo esto bien revuelto  
con diez y seis huevos, un  
adarme de canela molida,  
se pone a la candela me

### Manjar blanco.

A una libra de azucar  
una onza de harina de  
mais blanco y una  
caja de las de dulce de  
regular tamaño llena  
de leche -

### Crema de leche.

Se echa en una olla  
libra y media de azucar  
dos onzas de almidon de  
trigo un poco de canela,  
y todo esto bien revuelto  
con diez y seis huevos, un  
adarme de canela molida,  
se pone a la candela me

neando de continuo para  
que no se corte hasta que  
se espese de por si; des-  
pues que esté cuajada  
se echa á la fuente echan-  
dole encima un poco de  
azucar molida.

### Forresnos de almidon

De 5 libras de azucar, se  
hace almivar, de punto  
subido como para turrón  
se le pone 4 onzas de  
almidon de trigo dislei-  
do en leche; esto yerve has-  
ta que parezca el fondo de  
la paila, moviendo con-  
tinuamente con la cu\_

neando de continuo para  
que no se corte hasta que  
se espese de por si; des-  
pues que esté cuajada  
se echa á la fuente echan-  
dole encima un poco de  
azucar molida -

Forresnos de almidon  
De 5 libras de azucar, se  
hace almivar, de punto  
subido como para turrón  
se le pone 4 onzas de  
almidon de trigo dislei-  
do en leche; esto yerve has-  
ta que parezca el fondo de  
la paila, moviendo con-  
tinuamente con la cu\_