

(5)

quilla, i puesta la masa en él, se le unta con unas yemas bien batidas, i un poco de arucar, i se despacha al horno.

### Cuajada

Se hace hervir una porcion de leche, cuando haya yerrido algun rato, se le hecha un poco de arucar, conforme la porcion, se vuelve á hacer yerrir hasta q. merme la mitad, luego se baja al suelo, i cuando yá está tibia se le echa la flor del cardo molida, con un poquito de agua.

### Naranjitas de China

Cinco posillos de leche se pone á hervir, mientras hierva con la arucar proporcionada, se vate mui bien 25 yemas de huevo hasta q. esté espeso, este vatido se mezcla con la leche algo tibia: se

(5)

quilla, i puesta la masa en él, se le unta con unas yemas bien batidas, i un poco de azucar, i se despacha al horno.

### Cuajada

Se hace hervir una porcion de leche, cuando haya yerrido algun rato, se le hecha un poco de azucar, conforme la porcion, se vuelve á hacer yerrir hasta q. merme la mitad, luego se baja al suelo, i cuando yá está tibia se le echa la flor de cardo molida, con un poquito de agua.

### Naranjitas de China

Cinco posillos de leche se pone á hervir, mientras hierva con la azucar proporcionada, se vate mui bien 25 yemas de huevo hasta q. esté espeso, este vatido se mezcla con la leche algo tibia: se

ponen los posillos en un perolito con a-  
gua q. esté irviendo, i se dejan caldear  
los posillos, luego se le echa este caldo  
en los posillos con otro posillo, se tapa  
con una lata, i se le ponen brasas p.  
encimas p.<sup>a</sup> q. yervan p.<sup>a</sup> tres horas por  
lo menos. Para variar de los posillos se  
le pasará con un cuchillo p.<sup>a</sup> la voca  
del posillo i se variará. Esto mismo se  
puede pasar al horno en una fuente.

### Dulce de viscochuelo

Se hace almivar de 3 libras de azúcar  
de punto suvido, se toman dos cajas de  
viscochuelo algo seco i mui desmenuza-  
do se le echa al almivar, despues q. esté  
ya de punto algo alto, se le echa un  
plato de natas, secas, i al menear no  
se dejan desacer mucho las natas, se le

ponen los posillos en un perolito con a-  
gua q. esté irviendo, i se dejan caldear  
los posillos, luego se le echa este caldo  
en los posillos con otro posillo, se tapa  
con una lata, i se le ponen brasas p.  
encima p.<sup>a</sup> q. yervan p.<sup>a</sup> tres horas por  
lo menos. Para varias de los posillos se  
le pasará con un cuchillo p.<sup>a</sup> la voca  
del posillo i se variará. Esto mismo se  
puede pasar al horno en una fuente.

### Dulce de viscochuelo

Se hace almivar de 3 libras de azúcar  
de punto suvido, se toman dos cajas de  
viscochuelo algo seco i mui desmenuza-  
do se le echa al almivar, despues q. esté  
ya de punto algo alto, se le echa un  
plato de natas, secas, i al menear no  
se dejan desacer mucho las natas, se le  
echa un poco de ~~vino~~ canela i un vaso de  
vino.