

i una de manteca corrida, 5 huevos con yemas i claras, con mas de 10 yemas, se soba mucho esta masa, i untando el mediano con manteca se manda al horno: advirtiend q. se le echa a la masa $\frac{1}{2}$ r^l. de aguardiente yá p^a. echar al mediano i una yema vatida p^a. en cima.

Caldo de canela p^a. Elado

Al agua hervida se le echa canela mui martajada, con cáscaras secas de naranja, bien tapado se pone en infucion i p^a. elar se endulza con almivar bien espesa. Y sale rico.

Dulce de mamá q. llaman

A cada libra de azucar se le echa cinco yemas, segun la cantidad del azucar se duplican las yemas, computando q. á

Tamal en fuente

A 2 lib^{as}. de almidon de papas sernido, se le pone una libra de azucar en polvo i un de manteca corrida, 5 huevos con yemas i claras, con unas de 10 yemas, se soba mucho esta masa, i untando el mediano con manteca se manda al horno; advirtiend q. se le echa á la masa $\frac{1}{2}$ r^l. de aguardiente yá p^a. echar al mediano i una yema vatida p^a. en cima.

Caldo de canela p^a. Elado

Al agua hervida se le echa canela mui martajada, con cáscaras secas de naranja bien tapado se pone en infucion i p^a. elar se endulza con almivar bien espesa. Y sale rico.

Dulce de mamá q. llaman

A cada libra de azucar se le echa cinco yemas, segun la cantidad del azucar se duplican las yemas, computando q. á

(12)

3 lib^{ras} se pone media libra de almen-
dras 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 se echa esta masa
batida de los 3 compuestos, meneando, i cu-
ando se conoce q. ya está en punto, se ba-
ja el perol; i se vate hasta q. se pon-
ga como el turrón, blanco, si se quiere
se pone en moldes i se hacen quesos, ó
se corta estendido como la cocada, advir-
tiendo 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 moli-
das, huevos vatidos, canela, un poco de
vino i el olor q. se quiera, i despues q.

(12)

3 lib^{ras}. se pone media libra de almen-
dras 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 cu-
ando se conoce q. ya está en punto, se ba-
ja el perol; i se vate hasta q. se pon-
ga como el turrón, blanco, si se quiere
se pone en moldes i se hacen quesos, ó
se corta estendido como la cocada, advir-
tiendo 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 moli-
das, huevos vatidos, canela, un poco de
vino i el olor q. se quiera, i despues q.