

Huevos moles 20^a

A libra de arucar treinta y dos yemas, estas se baten hasta q^e quedan blancas, se clarifica el arucar, y se sube, se pone como en polvo, se aparta p^o hechar las yemas, se hacen à muy mansa lumbre, se menean hasta q^e se ve el ondor del perob q^e estan hecho.

Perendengues 21^a

Se toman 25 yemas sin clara, se baten bien, despues se les hecha dos onzas de manteca de baca derretida, dos onzas de arucar en polvo, hecho esto con la arina correspondiente, se hace la masa q^e ha de estar muy sobada, y hecho esto se cortan los perendengues delgados, se tiene el aceite necesario p^o freirlos, se previene q^e ha de ser mitad de aceite y mitad de manteca, se iran friendo y con una espumadera sacando, despues de esto se tienen dos libras de arucar clarificada y bien subida, hechando en ella dos onzas de canela molida; hecho esto, se aparta la mitad del almibar, y en una mitad se hecha la mitad de los perendengues q^e hayan salido de la masa, los q^e se iran meneando poco à poco, porq^e no se quiebren y vayan tomando el caño; se sacan aquellos, se tienen en una mesa, y se hecha el otro arucar y perendengues y se hace en la misma forma hasta concluirlos y en enfriandose se pueden comer.