

encima del perol es p.<sup>o</sup> q.<sup>o</sup> aquella agua q.<sup>o</sup> cae del rociado evite q.<sup>o</sup> suba demasiado de punto el almibar, desde la espumadera se ponen á enfriar en una fuente y luego se desata la madeja con los dedos ó dos agujas de hacer media. De estos huecos se compone la fuente segun el capricho de cada uno, por lo regular se pone de pie pan de rei mojado en almibar ó viscochos borrachos &c. pues si no á fuerca de huevos ilados es plato demasiado caro: se adorna este plato por cima con dulces bobitos y flores al capricho del q.<sup>o</sup> le adorna.

### Crema de cafe. 29.<sup>a</sup>

Se hace como la crema ordinaria, solo q.<sup>o</sup> antes se hace el cafe con una porcion de la leche q.<sup>o</sup> se colará como el cafe de agua q.<sup>o</sup> quede sin ningun poro y luego se mezcla con la otra leche y se hace la crema como se acostumbra hacer

### Dorquillas de almendra. 30.<sup>a</sup>

Para una libra de almendra una de arucar, las almendras se escaldan, pelan y se mojan mucho, el arucar se pasa por tamiz y se mezcla el almendra y arucar con bastante canela molida, la cantidad al gusto, se mezcla con la arina q.<sup>o</sup> parera conveniente, y tambien se le pone cascara de naranja ó limon al gusto; se po-