

(12.)

ne todo esto sobre la mesa, se hace un circulo redondo y se hecha  
alli vino tinto, se va dando vuelta hasta q. se recoge toda la ari-  
na el vino para unir la masa esta se amasa bien y luego se  
van haciendo vollicos p.<sup>a</sup> formar los rosquillos del tamaño que  
se quiere; despues q. estan, se pone arina en un plato ondo, se  
hace circulo y en medio se va hechando vino muy poco á poco  
hasta q. se merche toda la arina, se va dando vueltas hasta  
q. esta muy batida y haga una mercha trabadita, se van bañando  
las rosquillas, se pone manteca hirviendo y se van friendo, lue-  
go se les hecha azucar y canela merclada y pasado por tamir  
se les hecha por cima y asi se sirven.

### Focino del cielo. 23.<sup>o</sup>

Acada yema de huevo una onza de azucar q. se clarifica pri-  
mero, el punto se conoce cuando queda la gota de almibar pen-  
diente del cucharon, el q. se aparta de la lumbre p.<sup>a</sup> q. se enfrie,  
las yemas han de tener quitada perfectam.<sup>te</sup> la clara y la peli-  
cula q. las cubre, se las dá un par de batidos con el cucharon  
y despues se las va merclando el almibar frio conforme está.  
En seguida esta mercha se hecha en un perol p.<sup>a</sup> q. á lumbre  
lento se ponga caliente, se tiene prevenida de ante mano una ca-  
cerola untada toda ella con manteca, y despues se la polvoriza bien