

Calabara con leche. 33^a

Para una arumbra de leche una libra de arucar y libra y media de calabara estando antes de pesarla cocida y escurrida: la calabara se cuece, se pone en una servilleta i escurrida, ha de estar bien blanda y escurrida q^o no la quede nada de agua esprimiendola bien: se pasa el arucar por tamir, se cuele la leche y se hecha todo junto, se menea bien y se hecha la calabara, se vuelve á menear q^o quede bien incorporado todo, se pone á cocer hasta q^o tiene el punto de arroz con leche, se aparta, se hecha en la fuente, se le hecha por cima bastante arucar y canela mezclada y parada por tamir, y está hecho.

Puebos o borados Reales. 34^a

Dos libras de arucar, se clarifica y se mata de medio punto se baten tres docenas y media de yemas sin clara y aqalla se pone á cocer en las cavitas el almibar q^o yerba oliv^o poco, se va hechando hasta llenar la cavita no muy batido y se pone en vizcocho debajo de don y luego se pone el borado encima se guarnice con una guinda o' arevola y se pone en medio un dulce una pera, despues de todo esto se hecha un poco de arucar blanca para-