

(36.)

se pone a la lumbre hasta q^d se templá, se aparta sin dejar de batirlo hasta q^d se enfria, se vuelve a poner a la lumbre, se repite lo mismo hasta tercera o quarta vez, q^d sin dejar de batirlo se le da un buen caliente para q^d cuera, luego q^d esta espesa se deja enfriar: se pone en una fuente unos vizcochos y se hecha por cima, se guarnese con canela y buenvos moles: el primer de este plato consiste en proporcionar la fuente q^d lleve mucho copete, para lo q^d es necesario darle buen punto.

Modo de hacer la Teletina 37^o

Se cuece mano de bacá hasta estar desecha en buena cantidad de agua, esta se cuele y se le pone el arucar al gusto, se clarifica todo como se clarifica el almibar, esto por tres veces y despues se le pone el zumo de naranja, limon o qualq^{ue} otro liquido, esto como el arucar al gusto, se menea mucho y se hecha en el molde, se deja enfriar hasta q^d se cuaja, despues se mete el molde en agua muy caliente, para q^d se suelte, pero esto con mucha ligerera p^a q^d no se desaga y pierda la figura, y se vuelve en plato o servilleta y se sirve.