

(17.)

Djaldre abicochado. 38.<sup>o</sup>

Para una docena de huevos con clara diez onzas de manteca de bacia una libra de azucar y si se quiere mas dulce a onza y media por huevos: se hace asi: Toma una porcion de las diez onzas de manteca lo bastante para bañar la tartera, y asi en frio se baña q. quede bien untada, se maja pan q. ha de estar muy duro y con el cedacillo se va hechando por cima de lo untado de la tartera en otra baxija se bate mucho asi en frio hasta q. queda muy suelta Toda la manteca restante, se hecha alli el azucar y se bate, despues tambien se pone la arina junto y se bate mucho hasta q. queda bien incorporado, se hecha un huevo con clara y yema y se bate mucho, despues otro lo mismo, y asi hasta la docena; todo junto se bate mucho y se hecha en la tartera con lumbré abajo y arriba q. no se quemé; para saber si esta coido se mete una aguja de hacer media y saliendo seca está coido, se menea la tartera p. q. se suelte, se pone en el plato, se le adorna con grajea de colores, quinadas en dulce u otros dulces o adornos q. se quiere y esta hecho.