

(30.)

Alfajros 61<sup>a</sup>

A seis libras de pan un cuarteron de miel, una cuarta de canela, un poco de clavo y pimienta negra al gusto, y un poco de algenjibre: otros lo hacen añadiendo dos lib. de chocolate.

Patillas 62<sup>a</sup>

A una arumbre de leche ocho yemas, estas se baten con el arucar, y en estando blancas las yemas se hechar unas ocho cucharadas de arina de cañeal y la leche, y se continua meneando hasta q. está en punto para comerse y por una arucar y canela.

Huevos moles 63<sup>a</sup>

A cuarenta yemas doce onzas de arucar hecho almibar, y estando aquellas bien batidas se unen con el almibar, y todo junto se cuece en un cazo que sea de arofar hasta q. no se le advierta gusto de huevo crudo.