

(50)

da cinco, clavillos, y canela al gusto, arina la suficiente p.<sup>a</sup> q.<sup>d</sup>  
ni quede dura ni blanda, se hacen bolillos pequeños, se polvorea-  
an con arina los papeles y estos se ponen en llantas.

Bien me sabe. N.<sup>o</sup>

Diez y ocho onzas de arucas, se clarifica y cuando está  
á medio hacer el almibar se ponen en la fuente virreochilos  
y se les hecha almibar encima hasta q.<sup>d</sup> estén bien empapa-  
dos, luego se pone al fuego hasta q.<sup>d</sup> el almibar tome mucho  
punto y se deja enfriar hasta q.<sup>d</sup> quede cuajado: en este tpo.  
se baten veinte yemas perfectam.<sup>te</sup> hasta q.<sup>d</sup> se ponen casi  
blandas y entónces se ponen en la cazuela q.<sup>d</sup> está el dulce y se  
empiezan á dar vueltas p.<sup>a</sup> q.<sup>d</sup> se incorpora y á fuego lento se  
cuere un poco, se hecha en la media fuente y se le hecha un  
poco de canela <sup>en</sup> por cima.

Virrecho. N.<sup>o</sup>

+ Para una docena de huevos nueve onzas de almidon, doce  
onzas de arucas y un poco de canela: primeram.<sup>te</sup> se baten bien