

Bosquillos.

+ Para un celemin de arina q. despues de cernida este mada, dos libras de arinas, dos cuartillos de aguardiente, tres taras de aceite q. coje dha tara medio cuartillo y media tara de agua.

Nubes doradas.

+ Se baten una porcion de yemas como la posterior, se hecha media onza onza de almendra bien movida a cada docena de yemas, canela al gusto, se clarifica el arinas, y en teniendo medio punto se hechan medios cubiletes, se ponen al fuego lento y se les hecha una cucharada de plata de yema a cada uno y en estado cocidos se vuelven como tortilla.

Flecos Chomdos.

+ Se baten una porcion de yemas como quien bate chocolate hasta q. se quedan blancas, se unta el cajon con manteca o flor de arina, se hechan las yemas y se tapa el cajon, se pone en un cadero con agua hirviendo, y se sacara cuando