

Turrón de nieve.

+ Se pela el almendra, se pone á enjugar, q' este bien seca, se pica, se cierne por un garbillo espeso: á tres cuartas de almendra una libra de azucar, se clarifica, se le da punto de hebra, se saca del fuego y se menea con un cucharon un rato, se baten dos claras, se hechan allí y se menea: si se ha enfriado se vuelve á calentar un poco, si se quiere hechar saviete de limia ó limon se raja, se mezcla el almendra con el azucar, se hecha en cajas y se baten un poco.

Receta para 20, @ de Berdo

- Cebollas 10 @
- Frijas 5 @
- Huevos 4 @
- Canela fina 6 onz
- Clavillo 6 id.
- Siniente 11 id.