

risca libra y media de arucar y se pone algo mas q. de
medio punto, se deja enfriar y luego q. lo esta, se hecha
todo con media onza de canela al fuego lento, meneand
siempre p. un lado hasta q. tenga el punto de las gachas.

Tortino del Cielo.

Quince yemas batidas como el chocolate hasta q. se que-
den blancas, se clarifican 16. onzas de arucar, y en estando
a punto de caramelo se deja enfriar, se hechan las yemas
y se ponen al fuego lento meneandolas siempre p. un lado
hasta q. tenga el punto de las gachas; entonces se unta la
caruela con manteca o flor de arina, y se hecha el huevo mol
en ella, cubriendolo con canela, se mete en el horno a fuego lento
cuidando no este muy lleno y q. no se mueva hasta q. este cocida.

Capon a la Oliva.

Primeram^{te} se le quita el huevo a la oliva, se pone a hervir
mudandole aguas hasta q. no amarguen, despues se rosa el ca-
pon con manteca, luego p. el adivero ha de ser, vivo, especia