

Budin.

Se ponen dos cuartillos de leche, y a una libra de pan de regajo se le quita la corteza, consumiéndose la mota con los dos cuartillos de leche.

Se deshace con la mano, se pone una libra de azúcar, dos onzas de manteca de vaca, cuatro cuartos de canela fina, nueve huevos, dos cuartos de ron, la raspadura de una naranja y todo bien mezclado se pone en una sustidera untada de manteca y se lleva al horno.

Otro.

A dos cuartillos de leche, un papel de virrey de Tereni, seis yemas, media libra de pan de regajo, media de azúcar, un polvo de canela fina, la raspadura de un limón: se unta la tartera con manteca común y se lleva al horno.

Budin de criadillas.

Media libra de criadillas se ponen a cocer, se secan y se mondan: se pican bien hasta que hagan obra: se baten bien 6 huevos, con media libra de azúcar molida y un poco de canela; se echa en las criadillas poco a poco y todo se vuelve a batir: se unta una sustidera con manteca, se le pone un poco de pan rayado