

y se le echa una onza de café molido removiéndolo bien,  
 echo esto, se echa en cajas de papel, ó de otra cosa; la  
 de chocolate se hace lo mismo, solo q. basta media  
 onza de cacao para una libra de azucar, y lo mismo  
 la de naranjas con la cortera raspada, ó fina.

## Crema de café,

Se hace el café echando en medio cuartillo de agua una  
 cucharada llena, cuidando de q. no le queden posos;  
 en un cazo se baten bien cinco ó seis yemas, se echa  
 algo mas de un cuarteron de azucar y se vuelven á  
 batir. Despues una cucharada de avina, y bien  
 batido todo esto, se echa el café colandolo, y cuartillo  
 y medio de leche. Ya mezclado se vuelven á colar,  
 echandolo en el cazo; se pone á fuego lento menean-  
 dolo como las natillas hasta que se ponga algo  
 oscuro; se echa en la fuente y se echa azucar  
 por encima.

## Eroquetas de crema,

Se ponen ocho yemas de huevo, tres cuarterones de  
 azucar, uno id de harina, una cascara de limon  
 ó naranjas y tres copas de leche; se hace pasta á  
 el fuego, como de natillas; y fria se hacen las  
 eroquetas en manteca, ó aceite bueno, envolviendolas  
 antes en pan rallado y huevo.