

## Crujido de papada de Cerdo.

Una libra. de papada; una de arucar: nueve  
huevos: dos cuartos de canela: poco mas de la mitad  
de dos cuart. de clavillo: una molle de pan rayado  
de media libra. Todo bien capolado y batido: se  
unta la rustidera con manteca, y se manda al  
horno, y cuando se trae se pone arucar por encima.

## De chocolate.

A una docena de yemas, seis onz. de arucar, medio  
cuartillo de leche, un polvo de canela, una onza de  
chocolate: todo bien batido se pone en una cazuela  
o rustidera; la q. se untara antes con una poca  
de manteca, y se cuece en el baño de maria.

## De limon.

Lo mismo q. el de chocolate, pero en lugar de este  
se le pone raspaduras de un limon bien curado:  
p.º conocer cuando esta, se trata un experto, y en  
sabiendo limpio y seco ya es buena señal.

## De melocoton.

A cuatro libras. de melocoton, 5 yemas, 3 onz. manteca  
de puero, 3 id de almendras o avella. tostadas y muy  
picadas, y arucar al gusto. Se pone a cocer el melo-  
coton, y en estendo se manda y se seca el hueso, se  
chafa mucho, se le unen las dichas porciones, se bat  
todo bien, se pone en una sartena untada con man-  
teca, y por encima se le ponen otras 5 yemas muy