

22
batidas, azucar y canela. Se mandan al horno,
y en volviendo se pone otra vez azucar y canela.

Crema.

A una azumbre de leche 18 yemas, 2 onzas de almidon, azucar al gusto: se cuece despues de bien batida; y sin cesar de moverla: se pone luego en fuentes y en enfriandose se tuesta con una rasera muy caliente poniendo antes azucar y canela.

Crema frita.

La misma masa de la anterior se pone un poco mas dura se extiende en fuentes llanas, o en tablas despolvoreadas con harina, se cortan como bizcochos, se trojan como en huebo bien batido se frien en aceite y despues se pone azucar por encima.

De chocolate.

Esta crema es como la 1.^a solo que se pone chocolate rayado en cuanto tome color, y esto al cocerlo.

Cajitas.

Se baten 4 claras hasta que hagan castillo: se pone una libra de azucar bien picada, y en todo batido se va metiendo media libra de almendra bien picada, un poco de canela, y batiendose de nuevo, se ponen en cajitas de papel q. no esten llenas, y por encima se les pone azucar y canela, y se llevan al horno en papeles.