

D

Para hacer dulce de naranja, se rayan y parten por el medio; se exprime el acido, y en seguida se cuecen. Despues de cocidas, y con objeto de desmenuzuelas, se ponen en agua fria, teniendo cuidado de mudarlas todos los dias.

Para cada libra de naranja una de azucar.

Dulce de chirigaita

Hecha cuatro pedazos se yerbe en agua hasta que se pueda desprender la cortera: en seguida se escurra en un cedazo de yparto. A una libra: dos de almibar y una rajita de canela. Tambien puede cocerse en el horno

De tomate.

Se echan los tomates partidos, en agua hirviendo, sacandolos antes las pepitillas. Se pelan y exprimen bien y se echan en almibar. Para una libra de tomates una y media de azucar.

Alceroles:

Se sacan los huesos, se escaldan y se les quita el pellejo, poniendolos en agua fria, y al rato se ponen en el almibar.