

# G. Plato de gloria.

A ocho claras de huevos, siete onzas de azucar molida;  
 primero se baten las claras, y luego se mezcla el  
 azucar; se ponen dos o tres clavillos molidos, junto  
 en el perol; se vuelven a batir, se pone al fuego,  
 dando vueltas sin cesar, y se mezclan dos o tres  
 gotas de agua de limon; se conoce q. estan cocidas  
 quando se pasa el cucharon y se descubra el nido;  
 se pone en fuentes sobre virrechos y por encima  
 azucar y canela.