

H

Nuevos moles.

Se toman diez y ocho yemas, media libra de arucar,
 medio quartillo de agua, se echa en una olla, poni-
 endole a fuego lento, se bate con un molinillo
 de cocholateo a una mano, y por una persona
 sola, hasta q. tenga mediane consistencia.
 Si se pone algo dura, o trabada, se aña de un poco
 de agua.

Otros.

A una docena de ~~huevos~~ yemas, y media libra de
 arucar, se echa almibar en un punto regular.

Las yemas han de estar bien batidas, de modo q. hagan
 castillos. Se cuecen en un perol a fuego manso, hasta
 q. pierdan el gusto a crudas; si se quiere se ponen
 pincelitos en la fuente; mojados en almibar, y encima
 se echan los huevos moles.

Otra dulce.

Se toman diez y ocho yemas, se las echa arucar
 al gusto, se echa alguna esencia, y se bate hasta
 q. este muy duro. y despues se cuecen en el baño de M.

Nuevos rorados.

Se baten muy bien, media docena de huevos, con dos
 o tres picaras de almidon molido. Se hace un agujero