

a un cascarrón de huevo, y se le echan dos o tres cucharadas.
 Se pone en medio un moldecito de barro con dos agujeritos,
 y con el cascarrón se va echando dando vuelta la mano.

Se quite el molde con tenacras así que está cuajado
 y se deja hasta que se ponga un poco dorado, y se
 van sacando con espuma dura y por encima se le
 pone arucar.

Breales.

Se toman 20 yemas, 16 almendras, un poco de corteza
 de limón molida, y se bate un poco, todo junto.

Preparado ya el almibar, se toma de esto un poco
 en una cazoleta, y de masas, lo que quepa en una
 cucharada, se pone ha hervir en el mismo almi-
 bar, y así que se cuaja se saca cubriéndolos a gusto.

Ylados.

Se clarifican dos libras de arucar blanco, se pone
 como la cuarta parte en un cazo ha hervir; se pasan
 por un cedazo de seda sin menester dos docenas
 de yemas, se echan a cucharadas en el molde, y con
 este se van echando en la almibar a forma madaja.
 Luego que dan en hervir se sacan con un cucharón,
 y se sacan con prontitud por una jarrita de agua
 fría, y se van sacando y colocándolos en frentes.