

Madalenas.

Se toman nueve huevos, y se separan las yemas de las claras, batiendolas separadamente.

Despues de batidas cuatro minutos se les pegan quince onzas de aceite frito y frio y se baten otros cuatro minutos todo junto: Se añaden una libra de ciruelas bien picadas y se vuelven a batir otros 4 minutos: se vuelven a añadir una libra de harina de flor, y vuelven a batir otros 4 minutos. Como esto se untem las cajitas con una gota de aceite p.^a que no se troque porque sea mejor, se les echa una ~~pequeña~~ ^{pequeña} ~~cantidad~~ ^{cantidad} ~~de~~ ^{de} ~~masa~~ ^{masa} ~~de~~ ^{de} ~~una~~ ^{una} ~~poca~~ ^{poca} ~~de~~ ^{de} ~~ciruelas~~ ^{de} ~~que~~ ^{que} ~~se~~ ^{se} ~~mezcla~~ ^{mezcla} ~~en~~ ^{en} ~~el~~ ^{el} ~~horno~~ ^{horno}. Esto se hace en una ~~placa~~ ^{placa}.

Manjar blanco.

A nueve claras de huevos, cuatro onzas de polvo de almidon, media libra de ciruelas molida, un polvo de canela las raspaduras de un limon y 2 cuartillos de leche. Foco a fuego lento, bien meneada y que este duro p.^a ponerlo en el plato.