

97
cuerpo de Vou, y se sirve en vajoz.

Castel de Perro.

Despues de mondado un pero y quitado el corazón, se pone a hervir hasta que se quite el agua, se presa, y presa cuela en una olla de fierro, otra de almendra, otra de azucar una yema y un poco de canela: se muela todo esto bien en un mortero; se unta la cocerola con manteca o aceite y se manda al horno. Cuando el espanto q. se mete salga seco, entonce es prueba de estar heroides.

Pan de España. Melado.

A una azumbre de leche, 12 yemas bien batidas, libra y cuarta de azucar, una cuarta de canela bien picada, 4 onzas de virrechos de sereni, molidos entre las manos. Se pone todo al fuego en una perola de aljofar, hasta q. las yemas pierdan el gusto de cruada, apartandolas antes que yerba. En cuanto se enfrien, se cuela por un tamiz claro, y se echan en la garrapiñera: mientras se este helando debe trabajarse mucho con la paleta.