

Queso elado,

A una cantidad de leche, se le echarán 24 onzas de azucar para que se deshaga, añadiendo p.^o q.^o tenga gusto canela, y flor de limon. Luego se ponen en un cazo 12 yemas de huevo, se baten bien, y se agregan cuatro onzas de harina buena, todo reunido y bien batido como se hacen las natillas. Se echa la leche en el batido, y se pone a cocer hasta que principie a soplar, q.^o será señal de estar ya, no debiendo saber a la harina. Se deja enfriar y se echa en la garrapiñera, y se trabaja mucho. Si no tubiere leche, se hace con la de almendra, q.^o este bien espesa la nieve, y escasea de la leche para que se hiela bien.