

de estar muy fuerte.

Otro,

Se clarifica una libra de azucar, y en estado frio se mereta la mitad con una onza de almidon perfectante, y la otra mitad con quince yemas bien batidas. Despues se mereta todo, se unta una paucote con manteeca sin derretir y se va espolvoreando todo con semola, echando sobre ella el batido. Se cuece a fuego lento cuidando de bajarlo o subirlo si se cociente mucho. Se conoce quando este; si se desprende al moverlo, despues se le eche azucar y canela por encima.

Otro,

Para tres onzas de tocino, 16 id de almendra molida; 18 de azucar, 16 huevos batidos y un poco de canela; el tocino se parte en pedacitos pequeños se mereta bien con la almendra, y batido todo se pone en una tartara untada antes con un poco de tocino. Se pone por encima un poco de portere de limon rallado y se lleve al horno.