

Yemas,

Se clarifican tres libras de azucar; se echa media
libra en un poco de hervor, y cuando este en su
punto se echa una libra de almendra muy molida
y se deslie bien con ella. Se van colocando yemas
a cucharadas hasta veinte, sin dejar de dar vueltas
a la masa q. este bien cocida; despues se saca
esta masa a una cacerola, y luego q. este fria se va
mezclando azucar blanco refinado, hasta que
este mas blando que duro. Se forman pedacitos
imitando a una yema, se ponen en pliegos de
papel, se dejan secar, y se pasan por el almidon,
se vuelven a secar y se empapan.