

Caxepa de leche

A 8 Cuartillos de leche seis libras
de azucar quatro onzas de arina o al
midon sino le quixen echar arinos se
esta meneando asta que se despegue
del caso y se le echa agua de azar

Caxepa de leche y Almonds

A seis Cuartillos de leche quatro libras
de arinos 4 libras de almendra foda bien
molida se eulla en la leche se le mu-
ellen las coladuras y se ase la almi-
dan con seis libras de azucar se pone
en un tintero y se esta meneando
sin parar asta que se despegue del caso
esta de buen punto

leche quemada

se toma una poca de leche cu-
da se mide en un platon luego se

Se vacia en una olla se le echa medi
libra de azucar seis Huevos con Claras
y yemas se bate todo con un molini
llo se cuele por una serbilleta se pone
entre dos fuegos el de abajo manso y
se bacia en un platon en donde se ase
que se queme bien por encima y luego
con un cuchillo se limpia bien lo que
mado y se le echa azucar y canela
y se defa en frias pa comesta

Leche Crema

Se toma un perol o casuela bien tin
pia y chale diez yemas de Huevos
seis onzas de harina flor dose de ca
sucar una flafa de canela un limon
entero medio beade y menealo fuerte
mente y lo yras desaciendo con leche
Regulando asta lo cuartillos sin cesar
demeneas sobre la mano derecha
hasta qe cuarte y cuando quiera non
per el hervor lo apartaras sin de
jar demenealo asta que se enfrie

que la echaras en un platon y si ta
quieres quemar la de fardas en fria y
al tiempo de hervir pendas una pella
de fierro al fuego mui caldiada y e
charas por encima de la Crema asu
ca molida bien des polvoreada que
tape toda la Crema y sa laas tapata
bien caliente y limpiada en un pano
la y pas pasando por encima y has
quemando la azucar que quedara
como costra dura y se sirve

Modo de aser leche p. postre

Se hiende la leche con una raja de
canela endulzada al gusto una fasa
caldera sete echan 4 yemas de Huevo
setiene levaduras de marquesote frio
bien gordas y a una capa de marque
sote una fasa de dicha leche asaf
llene el platon dos dedos menos se
mete al horno aq. Cuesas de Vanpa
mucho sete echa por encima gra
lea y canela

Sopa de leche

se puestas el pan como p^a sopa donada
se cuecen mucho unos garbanzos y se
cicane en ablate se echan en la leche
se des ajen bien como atole se cuecen
las dos cosas de modo qe no tome punto
se pone el pan en un plato y adre estas
endul cada dicha leche se le echa al pla
to alguna despues se le echan pasas al
mendras a citron a jontoli pino nes fo
do forrado y molido sobre todo esto se le
echa asucar Canela y pasilla y se pone
a cocer ados fuegos y conforme se va coci
endo se le va de la leche misma el fue
go de abajo adre sea el caldo

Sol dorado de leche

Aun Real de leche 12 yemas de huevo
dulce al gusto agua de Azar un poquito
de almidon se cuece menandose hasta
que quede como atole espeso se pone en

El plato es una capa de maníon y otra
de esto a fontoli fofado por encima ya
las almendras canela aei tron || Sesiente

Leche Amarilla

A Cuatro Cuartillos de leche y Uinas
de Huello dulce al gusto otra y media de
almidon de trigo o del otro todo esto lla
junto todo de aser a bien con la mano
despues lo colaras en sedaso lo pones ala
lumbre en un caso bien limpio y no pa
res de menear asta qe este bien espeso
le echaras una tasa de Caldiño de ma
ranja dulce y sigues meneando asta
al tome punto de mantas blancas

Huevos portugueses

A dos libras de Arucas Clarificada y lla
de punto alto otra tasa de leche en medio
Cuartillo de vino dulce 15 yemas de
Huello bien batidos y todo se buelto
se buelbe a poner en la lumbre

que este de punto alto se vata y en un plato
se pone una capa de las cofetas mo-
lidas en almivar con vino y capa desta
pasta asta que llene el plato y se le echa
canela espolvoreada por encima, se sirve

Fonza del paraíso

A una poca de almivara Clarificada
de punto se lecha vino canela molida
almendras marta fadas biscotelas fo-
fadas y molidas piñones nueces ceifran
a vellanas a fonsoli y una o dos yemas
de huevo Revuelto todo esto se unta
un sazen de manteca y se le pone
masa o faldada y entre dos fuegos
cuise se echa por encima azucar cane

Fonza del Cielo

A dos libra de Azucar Clarificada
de punto de Alfenique se de la en
fría sin vata se vaten Cuatro cla-
ras de Huevos muy bien fupidas
y se vaten mucho las yemas que
sean asta que este muy espesa

Se marpa fan media libra de almen
dra y se revuelve con la almilla con
fantita Agua de Asar y fantiza ca
neta y se le echan los huevos todo
junto se unta un sartén con fantita
manteca se echa pasta se pone a cu
ajar entre dos fuegos mansos y pa
Comenta sete echa azucar Canela pasaj

Huevos Hilados

Se toman li ϕ de Axina flor seis lle
mas de Huevo dos manteguijas cane
la y azucar molida se bate todo junto
asta que quede como atole despues se
cuesen con agua caliente se echan
por una jeringueta y pon en cima
azucar y canela especiales p. postre

Anje de Coco y pina

Para un plato una pina y medio Coco
esto semille y endos y media libra de
Azucar Ha de punto menos qe pa Consella

Y fria se des ase la pasta con sus olores
se le da otro hervor y se echa una capa
de marquesote y otra desta pasta se adona
na el plato en cima con almendras y gualtea

Anze de Requeson

Se dafe el Requeson con un el Visfen
y se le vuelve con almiVar que este bien
espeso y se le echa canela almendras pino

Anze de Huevos moles

a libra de Azucar Clarificada dose lle
mas de Huevo se cuecen en la almiVar
mencandolas y lla cosida se le echan
almendras manta fadas vino agua de
y lla que todo esta vien espeso se pone en
el plazon a enfriar despues se asen las
Naciones p^a los platos se echa canela

Postre de leche

Se le vuelben con leche huevos y manton
cosa que quede aquadito y vien endul
sado se cuece en el horno oados fuego
p^a en cima almiVar y canela

Postre de Huevos portugueses

Ados fajas de almilla de punto sete e
cha una faja de vino y con esto se van
llenas de vello se pone al fuego asta
que tome punto semenea y lla algo frio
se van ponienda capas de marnon y capa
desto dandole sustociada con vino con al
milla sete echa ^{ta} encima a sugar Cane

Postre de Vien mesalle

Se lava medio de Alkos se pone a sequear
por la noche antes a otro dia se le da unos
exvones se pasa p^a un metate no muy hae
molido se le echa la leche endulzado fo
do al gusto se pone a la lumbre semenea
como manjar blanco bien espeso se
cha en platon y se le echa agua de asar

Salea de fepolote

A cinco cuartillos de salea tres cuart
illos de almilla de punto alfo el punto
q^e se le da es cuando ase botifa en agua

Ante de sumo de naranja

A seis libras de azúcar Clarificada y lla
de punto se le echa un cuartillo de vino
blanco y da otros tres uores luego se quita
del fuego y se le echa media onza de can-
ta molida y el sumo de beinte naran-
jas y este se colara en un sedaso se lleva
el ve con la almivar y se van poniendo
las Melanadas de manon moladas en es-
te caldo en un plato y se le echa por en
Cima caneta pasas almendras

Caqueta de alvas y leche

Se ponen a remojar las havas despues
se mondan y se buelven a echar en agua
8 oras mudandoles aguas despues se san
cokan y muy bien escuridas se remue-
ven en metate haciendo las de cuando en
cuando con leche y p^a cuatro libras de
havas 6 libras de azúcar blanca y esta
se echa en la leche necesaria p^a cubrir
la cantidad de alvas dicha leche lla

en cada cada se queda uno o dos en vones y
luego se aparta y se euela y lla fria se le
echan las habas sedes a sen bien con
lamano asta qe no tengan polondron
se pone al fuego y se estara meneando
asta qe despegue del caso sequita y no
se de ja demeneas asta qe este fria enton
se se echa en la caxeta p^a encima canela

Fonta de la Gloria

A una libra de azucar echa almivara
con color de carmin dos marates de ma
mon duro molido se pone al fuego
la almivara se le va echando el ma
mon asta quede qto pasta sequita
se enfria y se ase masa ofaldrada
se pone en platan se le echa la pasta
y p^a encima unas ofaldrados y emete
en el horno o un comal ados fuegos

papin

se ase la almivara de punto semulle
almendra pelada se pone a dar

Capa de mannon y otra de almendra
te se echa la almendra se cuece ados fue
gos y se canela por encima

Forza de Damia

Se muelte una libra de Almendra pe
cada otra libra de Azucar p.^a molar
se cocia con Agua de Asa se batere
seis huevos con claras y junto con los
almendras y azucar se bate mucho
con mantequilla se pone a cocer entre
dos fuegos y se echa a fongo encima

Forza de queso y dulce

Se quita la cascara al queso añejo y
amasiado en una servilleta y se me
te en agua tibia adonde se estara
fodo un dia y noche y ados libras de
queso molido se le echan 15 claras
de uovo una libra de azucar blanca
molido se echa en la casueta

Como se asen las otras fortas de al
mendra de masa y encima se le echa
a son foli y grasca simet. aborno la
forta de coco de Agua se ase lo mismo

fu. Non muy bueno Manito

A una libra de azucar Blanca Clarifi
cada y de punto de que se aga bolita en
la agua fria se batan dose Claras de
Huevo bien batidas asta que llano
se puedan batir y se apca la almivar
de la un vas age se en fire un poco
y se va echando el Huello y llapiendo
con fuerza y en fuego manso se da
Cosiendo sin dexar de batir y el pun
to es cuando llapesa qe no se puede
batir siquieren se le echa al mendra

fu. Non de Alicante

A una libra de Azucar se le echa me
dio cuartillo de miel Virgen Colado
lla y Clarificada se le da punto al
fo se quita del fuego aque

Se pone un polo se vaten Cuatro Clases
de Huello Bien Vaxidas y llage estan se
chan en la almivar se vate asta que
se blanco se pone al fuego manso sin
parar de menear pa darle punto se
moja el dedo en agua y biolentamente
se mete al fondo del caso se saca un dedo
se buelva a meter en agua y pa que y
se de punto se adde que vnan como cas
cana de Huello des pues se quita del fu
ego y se le echa las Almendras qe
como quiera con cascara tostadas se
revuelven bien se vacia en una me
sa sobre obleas picadas y calenta
das en comate y pa qe no se pegue en
lamano se le echa de la misma oble
por encima y se aguen las piezas
qe quieran

Caxeta de mentisillo

pa Cada libra de carne de mentisillo
libra coisida y pasada pa allate

libra y media de Azucar clarificada
y la de punto alto se echa el men
brillo y se esta meneando y asi
que des pega del caso esta de punto

Buñuelos de frijol Blanco

Cosidos la los frijoles con sal y poca
manfeca se amasan la es cosidos
en seavilleta con los Huevos se secan
y cuando se vuelven se les echa agua
de Azar camelai calitos y echos bolis
ras se frien y se echan en la Almivar

Buñuelos de queso

unquesito de a medio fresco se amasa
con una libra de harina floa y una
pitta de manfeca y de esta masa
se estienden los buñuelos se frien
y se echan en la Almivar

Bunuelos de Hienzo finos

Toma una libra de Azina flos echada en un casito con una poca de agua fria y baxelo con una cuchara hasta qe este como atole espeso lo pones al fuego con quatro onças de manteca y lo estas meneando y a pastando con la ^{cuchara} hasta qe este muy bien cosida y fria se baten diez y seis huevos como pa chiles quitando quatro claras que sirven pa echarle alamosa cuando este seca en el se huevo batido diez y seis ~~lanas~~ azina cosida echandole fantifa a qua de requesquite y sal al gusto. La que esta muy bien batida qe fue ne y aga bonbas pones un sartena la llenas con bastante manteca y un peso adentro y en un papel calentado en manteca se ase la azón quiza y mefiendola en la manteca las estas bañando asta qe despegue del papel se vuelva se vuelven sual mi vas Canela y graña y enci

Bunuelos de Comate

este se cuece repela y se muele de
des obra muy bien sete echa fantita
de harina y sal y se va moviendo la
harina con fantita agua de fequesquite
la harina se echa asta que se vallan
a freir por que sinta sedes asen y des
pues de freitos setes echa la abmiva

Bunuelos de flor paricatala

Para media libra de harina flor
se van de huevos muy bien batidos
como p. chiles sete echan las llenas
y lavadas sete echa la harina poco
a poco y llega que esta bien incorpo
rado sete echa una poquita poquita
de agua de fequesquite muy asentada
ya y fantitos es pinifus de conis

La estara en la lenda un castor
con manzana con un peso adentro
y la caliente la manzana se abra ca
luzado en ella el molde y mui cali
ento el molde se saca de la manzana
y con violencia se limpia en un trapo
se mete en el vafidillo en cuanto
cubra el molde se saca y se mete en
la manzana sacudiendo el molde p.
ge caiga y asi se hacen asiendo y co
siendo despues se les echa almizga que sea

Jamoneillo de leche y pinda

a seis cuartillos de leche cada se le
echan dos libra de Amex se cuela
se cuela y se le echan una libra de
pepita tipia lavada y bien hemolida
y se pone a hervir meneandolo a
una mano sin pausa y cuando la el
ta como p.^a castefa se le echa una
media pinda bien hemolida sin
corason no se para de meneax

y aung. pa. resca que se corta no se
cuidado se sige menear asta que es
de de punto de Careta se quiza pero
si es pa. jamoncillo se le da punta mas
alto forma un cuchillo limpio y seco
se mete adentro y saca un poco aque
en su i un poco y se asota en el Brazo
y sino se pega se aparta luego el
caso pa. qe. no se pase y sen los jamoncillo

fonta de Nueves

se parten los nueves y manza fadas
en metate se va poniendo una capa
de manon y otra de la nueves molida
bien gruesa esta capa y desta suerte
se llena el platan luego se le ba a cha
almillar confiento asta qe. se conosca
qe. esta en pasado se ase Betun de
Claras de Huevo aruear y gotas de limon
se le unta pa. en el ma ala fonta se le
cha grafea a fontoli y se mete al noina
o ados fijos

Ojetas Blancas

Sierra y media de Aina Cuatro onzas
de manteca sal y con agua fria se a
se mui bien lamada y seban esen
diendo del modo que quisiere y en
manteca se pta se seban y seles e
cha almilla con agua de azafrán encima

Escaveche Vena Curano

Dos Novales bien lavados se curan
y se secan a el sol en pedasos se seban
en manteca aque se dore se muele o
negano de Castilla canela pimien
ta y cominos poco Clavo fien
estas especias en 3 cuartillos de agua
y estando fiviendo se echa el pesca
do con un frasco de binagre de Castilla
se le vuelve todo se tapa bien 3 o 4 dias

Escaveche de Vello parte
Cular

se faie el Bovo que uno quiere qe este
llavien lavado escamado y echo a hervir
dal se ba faiendo en manteca de modo
qe no se fuesse se va poniendo en una
jabla y pa qe salga mejor cuando se
empieca a freir se machuan ca vesas
de ajo y se echan en la manteca
pa qe tome el gusto de: pues de frio
lla el Bovo se muele mas pimienta
qe Clavo en mentate y con Vinagre se
limpia el mentate se va en estas es
pecias en el Vinagre qe quiegan e
chas se ba poniendo el Bovo en cuneta
y a cada capa de Bovo se le echa del Vina
gre y bastante orégano de castilla
ajos fritos en aceite de comen y faro
bien Aceite del enge se faien tosa
jos bastantito pero frio asi se va
llenando el cunete u olla qe le vare
mui bien el caldo se tapa mui bien
y a los dos dias llase puede Comer

Bollo Antonino

Se faie el Vovo fresco en tafadas
en manteca y la frito se pone a
fuerza en aceite de comen xitomate
y se bollo y bastante perejil todo
muy menudito y llague esta bien
frito se le echa especias finas mo-
lidas con una cabeza de ajo bien
asada y unas Nevanaditas de pan
tostado en manteca todo esto mo-
lido con muy poca agua se le echa
al Ne caudo y suoregano se ba poni-
endo capa de Ne caudo y capa de
Bovo y por encima se le echa
bino azeitunas ab caparras
se tapa y se pone a asonar

Bovo en soure fresa

Se san cota el Vovo en agua con sal
y se aparta se pone una casaca en
la lumbre con manteca y llague

esta bien caliente se le echa una poca
dearina laque pueda dar cuerpo a la
cantidad del Bovo y se esta friendo la a
mana aya que hielele como pan calien
se se le echa bastante sebollo picada
muy menudita y bastante perxil picado
todo esto se frie con la arina y la que
esta frito se le echa caldo de Bovo y
dada unos Ricardos con el caldo en
fonsas se echa el Bovo y se echa clavo
y pimienta molido azeitunas al capax
anas y una puntita de sinagae y ore
gano y se quita a que se pose

Bovo en dr. Anchoa

se pone una Casuela en Bannada de
manteca se pica bastante Ricardo
dexifomate sebollos y afor se muele
Clavo Camela pimienta y un chile an
Capa de Ricardo y otra de Bovo y p.
encima se le echa una tasa Calde
de vino las especias bastante perxil

— — — — —
Acañunas al caparas chiles en
binagre y una puntita de vino
que oregano y se fapa p^a que se
sasona a fuego manso no lleva ^{qua}

— — — — —

Bovo berain chudo

Se desbera chite ancha se revuelca
en la tumbra qe no se fuesse se pone
a Remojas semuelo con afor y comi
nos y llamolido espeso se lava con
bastante aceite una punta de vi
nagre y su sal al gusto y lla estara
el Bovo prevenido qe lo as de aber me
dio pasado en agua caliente se saca
se en barra, con esto muy bien da
modo que quede bien enchilado se
pone en sartén untado con aceite
se mete en el horno y saliendo
se engalana con acañunas al
caparas, ponna chiles oregano ^{ate}
y mas a aceite.

— — — — —

Masa Real para postre

Ado: libras de harina flor media
libra de azucar 12. $\frac{1}{2}$ de manteca
una onza de manteguilla 8 Nemas
de Huevo y una poca de canela todo
molido unas gotas de vino todo junto
se revuelve y se amasa muy bien
sin palote hasta qe este bien incor-
porado todo asi que sea esta desmo-
nandose sea esta de punto y se a-
se de ella toq. uno quiere sin ve-
postre y biscochitos sencillos abano

Refusa p. entina de cajeta

Roquino

Se Cogen Almendras Cuantas pue-
dan dar cuerpo a la cantidad del qui-
sado se pelan y se muelen como para
pipian se les da color con la misma cara

de almendra se frien las dos cosas y se le e
cha caldo de la carne se sazona con alca
parras, pasas almendras panachiles y
Melanadas de Jaconon frito bastante canela
Con dos clavos molido. tanto Vinagre

Gallinas Borracha

Las gallinas bien asadas en una Casuela
Con una porcion de Agua y bastante vino
un pedacito de Azucar se le meten todas
especies y nueces cada manfeca forma
chiles al caparras se vuelven y nos fijamos
cosidos un poco de Asensible Vinagre y
Sal al gusto entre dos fuegos a seipunas de la

Pollos en perejil

Se pila porcion de resolla bien frita y apo
se se frie otra porcion de perejil se junta
las dos cosas y se le echa unas oxitas de la
buena dos fitomates molidos unos dientes
de ajo unas Melanaditas de pan tostado culan
tro yeco clavo pimienta y un poquito Vinagre

Pollos Reales

Se Cuecen los pollos y a parte se cosecan se
bollas bien partidas por la cadera, y se cola
ran por cada pollo de azeite tres libras de
Auebo por un sedaso con el mismo caldo de los
pollos un poquito de azafran molido y un po
quito de mi gajon de pan molido no se le echa
nada mas que Alcapanas y poanachites

Gallinas Azadas Caudas

Se muele no es no se cada A sensible a los chi
le ancho mimosado Culantro clavo canela
pimenta chica y grande oregano unos cofo
llitos de agua cafe chiquito al vaca se trae
buebe con azeite de comen un paquitito de bi
naga y un poco de limon se enbarran
las gallinas por dentro y por fuera y se po
nen en una cazuela de estas mismas espe
cias y vino una poca de manteca y una
poca de agua se pone a dos fuegos pero an
de ser mansos y asi que estan cosidas se frien
en la misma casueta todo hecado y mas
especies y azeite y en el platon se se echa

pon encima trece Varadas de Huevos. Casi
dos oregano y perejil

Passa p.^a comen AVer.

semullen almendras blanqueadas en a
gua fria semullen con unas gotas de a
gua y un migajon de pan y ha molido
todes aser con agua se le echa agua de
olor o sumo de lima o de limon y si
quiere se le echa Azucar

Carueta de canela

Tras de asar la canela mas de medio asa
da sequita del asador se cortan pedasos
tan largos como los dedos y despues se mo
dan y se vuelven a cortar pedacitos men
ditos y se ~~se~~ se le echa caldo gordo de
carnero se le echa jamon gordo en pe
dasos cuando se esta friendo despues
se le echa a sensible canela clavo pimienta
asa tan todo molido se le da tres o cuatros
bueftas y se le echa un poco de vinagre
despues semullen almendras mui bien
lavadas sin pelar con un migajon de

manojado y arirojado en vinagre y
agua con caldo de cañero y despues qe
se le echa este jeca de cosida se le echa
la leche de dichas almendras y de falo cosa
esta qe este bien espeso y ponto en platos
y se le echa perejil y lleva buena

Botas de pollos

Estos semedio asan cortales las cotton
finas despues se jalen con buen jamon
gorda y se muelen almendras linpias y fos
padas con los ygaditos de los pollos qe estos
se asan en brasas bien molido se echa con
caldo de gallina y e chate dos libras molido
y coladas se echa todo en olla qe luesa
con los pollos echale todas especies finas
y aduquedas con sabor agrio y en estan
do echale lleva buena perejil a suca
de estamancia seguida el cabrito aprechado
Cañero

Botas de Moda

Se lava una libra de arroz sequibranfa
en el metate se le echan 2 cuartillos de le
che una libra de azucar muy blanca

(Se llavan tres Claras de Huellos y se añe
| buel de todo se en barra, bien la casue
| la con bastante manteca y se echa la
| forta y emese al horno y blaq^e esta
| se le echa p^a encima canela y canuca

Capones en Aros

| Se des Cuartisan los pollos y como de pue^{ca}
| se muete adobe con cominos clavo pimi
| enta canela y ajas y se echan al t^a p^a
| las de carne por la noche a otro dia se e
| chan en una Casuela y una Cucharada
| grande de manteca y se pone a coser en
| dos fuegos asta q^e q^e de postado como a
| do se pone a coser ados en una rebilla
| ta que q^e de floja la seña lileta de p^a de
| cosido y pondrian a p^a si tomafes y la q^e
| lessen fritos allim^o se seina el año
| y especias menos cominos sal al gusto
| y la q^e este sasonado se pone capa de arroz
| y capa del adollado y asi seina poniendo
| asta q^e viene la Casuela despues se p^a
| con un comate caliente por encima

Gisado de mostaza muy bueno

Cosida la Gallina o pollos se frie bastante en caldo de xitomate se botla y esto todo picado muy menudito y llágame esta bien frito en bastante manteca se le echa bastante puerro menudito al mendrugo picado jamon en pedazos espejas de Clavo pimienta canela y bastan de vino y caldo de la misma carne se le echa la carne y se muele una poquita de mostaza como p. salsa, y se le echa al quitado al gusto y queda picantito se le muele unas Bellanaditas de pan tostado en manteca dorado y se le echa como al vino al Caparras. Jorna chiles y pasas

A mos. Valenciano

se pone a freir Costilla de puerco o marta en bastante manteca y se al y llágame este a medio freir se le echa bastante xitomate picado y se frie un poco despues se ma echa can porcion de dien

pez de arros sin pelar y se echan a
mismo a freir un poco despues se echa
alli a freir uno poquitos de chicharos
bendes y se echan friendo asta que
enpiessen a tronar en fonses sete e
chana una porcion de perejil bien
picado y en quanto este se medio fra
ia sete e chana el arroz con presente
ala cantidad de carne el arroz seco
se echa y adereña esta fritan
ga bastante manzeca se echa fri
endo el arroz y meneandose asta
que se conoca que esta bien frito se
le echa bastante agua caliente
y clavos y pimienta bastante
y se echa en un bol u en a metexa
de chana se menea con la misma
casuela y sete y na echando agua
la que necesite pa loserse y adere
dar un ciñnos de uino y algo seco
y la que este sazonado se aparta
a que se friese sete echa por encima
chiles gordos fritos en manzeca

Recepta de la *Humana*

Seis lb. de Anacar: dos cocos tres cuartillos de leche:
Diez y ocho yemas de huevo media libra de Almon
ora.

Se clarifica la Almonora, y se pone de me
do punto los cocos se pelan, y se rrazan se echan en
la Almonora, se pone al fuego hasta que se echa punto,
en la leche cocida se abouen las yemas, y los Almon
oras molidos y pelados en agua fria se abouen
todo, y se pone a que tome punto de Caseta se unta en
platan de atlantiquilla se bancia, y se pone a los
fuegos de de abaso mas manso con q. de manteca avita
se le unta manteguillo de retorta, y se le buelva
a poner encima lumbre hasta q. dure y se repiue
se lecha Cometa por encima

REX. CH. W. W. W.