

tiempo de entrarlas en el orno q. ha de cuidarse que no este fuerte ni floxo.

Tortas de Basqua. Escatada. 79^a

Sean tres peroles de aceite dos de aguardiente: el aceite hirviendo y con el se escalda la arina antes de hechar el aguardiente y despues se hace la parada y se hecha el aguardiente y se trabaja: luego se tapa y se deja cosa de una hora, se procura q. esten bien cocidas, no lleuan creciente solo alegria y anis tostado.

Otras 80^a

Se pone el aceite a la lumbre solo el en un perole de dos libras, luego q. está el aceite quemado se le pone un pedacito de pan p. ver si esta quemado, se saca el pan y se hecha, se deja la masa muy blanda sin quitarlo de la lumbre, y luego q. aquella masa esta algo cocida se pone a enfriar, y cuando esta fria se le hecha un poco de arina y media docena de huevos con los claros de tres solo; esta masa se trabaja bien y se le da en la mano hasta q. une: cada tortita de por si, y con aquella clara q. quedaba se