

se entre un palito y salga seco, se deja enfriar y luego se cortan pedacitos, se clarifica una porcion de aruar sin punto, se le hecha canela al gusto y a fuego lento se crece hasta q<sup>e</sup> se empapa bien de almitar.

### Traburones de buen gusto.

Para una docena de huevos, estos se parten en un lebrillito y se baten bien; se frie un poco de aceite, y asi q<sup>e</sup> esta frio se mide un cascarron de huevo de este aceite y se hecha en el batido se vuelve a batar con el aceite (solo un cascarron) y luego se hecha a este batido una libra de aruar terciada y se bate perfectamente, se le va hechando flor de arina, hasta q<sup>e</sup> se pone la masa muy dura q<sup>e</sup> se acostumbra p<sup>o</sup> hacer pan. Se corta con el cuchillo un poco de masa y se tiene como si se fuera a hacer pan o roca y de esta masa hecha se cortan pedacitos como nueces pero muy o menos y se estienden como una rosquita tan delgadita e igual, q<sup>e</sup> ha de quedar esta masa como si fuera un cordelito delgado, por q<sup>e</sup> al enfriarla crece mucho como tiene huevo. Se tienen prevenidos muchos canutos de cana como de a cuarta mas o menos delgados untados por fuera con aceite frito y en ellos