

se va liando esta masa q<sup>d</sup> se va est<sup>nd</sup>diendo tan delgadita  
 q<sup>d</sup> á la vista parece un cerillo, y estas cañas liada la masa,  
 se ponen sobre una mesa, y así q<sup>d</sup> está toda la masa liada  
 se pone al fuego una sartén con aceite, y estando frito se  
 van hechando las cañas con la masa liada, previniendo q<sup>d</sup>  
 el fuego no este muy fuerte porq<sup>d</sup> se quemar<sup>n</sup>; se les va dando  
 vuelta á las cañas y así q<sup>d</sup> estan doraditos se sacan con  
 una espumaderita procurando q<sup>d</sup> el canuto baice en la sartén  
 el aceite q<sup>d</sup> se le introduce: se hechan en un librillo, y está uno  
 pronto con un paño por no quemarse y saca el canuto y el tirabu-  
 ron, lo pone con algun cuidado y primor en otro librillo ó me-  
 sa q<sup>d</sup> no quede torcido, pues en enfriándose no pierde la prime-  
 ra postura: concluida esta maniotra, se tiene libre y cuarteron  
 de arucas blanca molida, sin terrones, puesta en una fuente, y  
 otra fuente con agua sin otra compostura, y se toma un tirabu-  
 ron, se moja en el agua, se saca con prontitud, y así q<sup>d</sup> este algo  
 horeado se emborriza en el arucas, y ya está p<sup>a</sup> comer. Esta masa  
 embebe muy poco aceite para freirle y de una docena de  
 huevos sale una buena porcion.