

untan con clara de huevo, y se pone la cruzca a
a pelliscones.

Bollos de leche,

Se ponen dos tercios de leche, una de aceite un poco
tostado y arucas a gusto, mas diez huevos, y todo
se bate mucho con harinas de canchal suficientes.

Bollos dormidos,

Con tres huevos, una libra de aceite bueno, y frio al
natural, una libra de agua, otra de arucas, y
cuatro onzas de levadura, entranose harinas de
flor, y dejando la masa mas blanda que ~~se~~
lo regular, se deja en la cruzca que se amasa;
si es invierno con mucho abrigo; y si verano con
un mantel por encima. En el invierno estara
24 ho. y en el verano se hace antes. Se ~~se~~
amasa con la harina suficiente q. que no se pegue;
se colocan en unos papeles untados de aceite; se
dejan dos horas sentados, y se llevan al horno
q. no ha de estar muy fuerte.

Bollos,

Para dos libras de aceite, medio quartillo de agua
ardiente, medio libra de arucas y tres libras de
avinas.