

19
y clavillos todo molido, se amasa muy bien con una
puchera; despues de untada, la enajadura con un
poco de aceite, se le pone un sueltito de masa, que
se hace con el calor de haber cocido el tocino.

Se extiende por el suelo y paredes, se pone la masa
bien igual, poniendole una costra de arucar tomada
cuando salga del horno bien caliente.

Cortadillos

A dos libras de manteca, se añaden libra y media
de arucar, un cortadillo de anisado, harina la que
pueda tragarse; el anisado se le pone a la manteca
y se le va dando vuelta hasta que no se conoce.

Cubiletes de naranjas

A cada cubilete el agris de naranja y media, dos
huevos bien batidos, arucar al gusto. Se meten en agua
hirviendo con una pocaumbre encima; no se hace
el 2º hasta que no está el otro en el agua porque no
se pase el huevo.

Conserva del café o chocolate

Se pone en un perol una libra de arucar con un poco de
agua, se cuece y se espumea, dejandolo hervir hasta
que salten chispas por los agujeros de la espumadera;
loptandola se retira del fuego, se deja enfriar un poco,