

E

Encañados

A ~~una~~ ^{una} tarras de aceite, dos libras de azucar, un cuartillo de anisado, cinco yemas, un poco de anis molido y tamizado, y la masa como q.^a los cortadillos.

Empanadas

Para cuatro huecos una tarras de aceite tostado, y otra de agua q.^a no esten muy llenas; dos onzas de azucar.

Otras

La perviz, q.^a es lo mas general q.^a sea el velleno de ellas, se cuecen en estofado, y lo mismo si el velleno es picado u otras aves; se amasa la pasta con tres claras y cinco yemas, un cuartillo de agua y una poca de azucar. Se estienon con el palo, y se les da cinco vueltas. un-
tandolas a cada una con mantees y enrollandolas. Se estienon despues dejandolas de medio dedo, la masa con la q.^a se hace la empanada, poniendo media perdiz en cada una. Se tienon bastante mantees en una cazuela, y se van friendo lentamente en ellas, poniendo encima una tapadera con lumbre, y debajo otra poca; asi q.^a esti calada y bien fritas la masa, se sacan y se les echa azucar.