

31  
con huevo, echándoseles arucas por encima.

## Empanadillas,

Se hacen con una taza de vino blanco, otra de aguardiente, dos de manteca o aceite, y arucas al gusto.

## De naranja

Se hace la masa con un agrío de naranja, un huevo y una poca arucas; se amasa con harina superior, se estira con el palo delgado, y se la pone pegotito de manteca fría, rollando la tira, y dándole dos vueltas a cada pedacito; si se hace mas cantidad de la dicha arriba, se vuelven a estirar y se hacen las empanadas, rellenándolas de dulce, crema o lo q. se quiera. Se frien en aceite o manteca, y para colocarlas en la fuente, se pasan por arucas y canela.

## De sartén,

A dos tazas de manteca, una de aceite, tres huevos, una taza de aguardiente, y una poca arucas. Por dentro se pone dulce, y se frien en aceite flojo, a fuego lento, y se pone arucas y canela.