

Ojaldras

A una libra de manteca, una id de azucar, diez huevos,
 medio libra de harina y un vaso de vino blanco.
 Primeramente se baten los huevos mucho; despues
 junto con ella la manteca hasta que se desaga
 bien, yendole mezclando la azucar muy molida,
 y harina, y todo junto se vuelve a batir, y se
 va echando en las cajas. Por esto toman el nom-
 bre de mantecados de caja u ojaldras.

Fritas

Con un quartillo de agua, diez huevos, una poca sal;
 se pone la harina en forma de pajeta, y en medio
 se echa el liquido hasta formar una masa dura;
 se trabaja mucho despues se estienda con el palo,
 se unta con manteca, poniendo 8 o 10 ojaldras
 una sobre otra y delgadas: se corte con un cuchillo
 como acaña y se frien en manteca, a fuego muy
 lento. Despues de fritas se untan con huevo y azucar.

Ojuelos

Para una docena de huevos se ceba como medio pajeta
 con de aceite y un poco anis. Harina la suficiente
 para dejar la masa un poco dura, a fin de poderlos
 estender bien, dejendolos muy delgados, cuidando