

### Otros pastelas,

A un cascarron de agua, 3 de manteca, un huevo y un puñado de arucas. Se pone firme o dulce y se frien en manteca.

### Pastelillos,

Se hacen con 16 yemas, 12 cascarrones de manteca, 6 de agua, unas gotas de aguardiente y media libra de arucas.

### Fritos,

A una tasa de vino blanco, otra de aceite y una onza de arucas, se va introduciendo harina hasta q<sup>d</sup> la masa queda ni dura ni blanda. Se extiende despues con el palo, hasta que queda fina, poniendoles un poco de dulce, se frien y pasan por arucas.

### De pasta real,

Para dos libras de manteca fria, libra y cuarta de arucas bien molidas. Se trabajara con la manteca y en estado bien batido se le pondran 10 yemas, y cortera de limon rayado. Despues se va introduciendo harina superior hasta que la masa queda regular, y en disposicion q<sup>d</sup> pueda formarse unas tortitas, encima de las cuales se pondra un poco de batata, queso, crema, o qualquier otro dulce, pero sin almibar. Se tapa