

BUNUELOS PALOTEA

A 1^{ra} libra de harina, 4 yemas de huevo y 2 claras, lo q^o se coje con cuatro dedos de manteca sin derretir: 1/2 poruelo de mesera y 1/2 de agua de Aquesquite con sal: 2 onzas de arucar deshecha en 1/2 poruelo de agua: lo q^o se coje con 3 dedos de anís molido: 1^{ra} cucharadita de levadura extranjera.

Se amasa todo hasta que esté muy suave, y si queda dura se le agrega otra poca de agua ó de manteca; Se deja reposar un poco.

Después se unta de harina la mesa en que se palotea, y se extiende con el palote, cada bolita pequeña, q^o se hace para cada bunuelo, dejándola bastante delgada: Se ponen sobre un lienzo, y cuando estén ya secos, se frien con manteca y se sacan con un palito, para q^o se escurran bien, y se van colocando para dos, para q^o no se rompan, y se les salpica miel especita con anís y canela.

Pan de Ligos.

La vispera se hace la masa para 3 libras de harina, 18 huevos, 1/2 onza de arucar, 10 onzas de levadura 1/2 libra de manteca derretida y fría, se amasa hasta que esté suave. Se unta un poco de manteca y á la masa tambien por encima.

En la mañana siguiente, se amasa un poco, se labra en forma de bolas y se meten al horno.

Regañadas. (Gayetas)

3 libras de harina 1/2 de arucar en polvo 6 yemas de huevo, y un poco de carbonato de s^o, y el agua que necesite, para que humedese, se amasa un poco, si se quiere se le exprime una naranja y se raya un poco de la cascara, se deja reposar un poco, se les da la figurita que se quiera y se meten al horno.

Pícaros con fortuna.

A poco mas de 2 libras de harina, 8 yemas y 2 claras. 1/2 onzas de mantequilla, 1/2 libra de manteca, y una cucharita de carbonato

ella, agua y sal al gusto.
Se amasa y se deja suave,
se extiende en seguida se deja
reposar media hora. Se extien-
de con el palote se le pone
trocitos de manteguilla, se dobla
en cuatro partes se vuelve a
extender con el palote y se deja
reposar otro rato, se vuelve a
poner más trocitos de mantegu-
illa doblándolo otras dos veces;
pero entonces ya no se dobla
sino en dos partes: despues se
extiende del grueso de un
dedo y se collan rueditas gran-
des. Con otras mas chicas en
el centro y se les unta por
encima yema de huevo con
agua teniendo cuidado que
no caiga por los lados para
que despegue y se meten
al horno templado.

y 12 onzas de arucar molida. Se revuelve
bien todo, y se hacen volitas que se unta
huevo cortado, y se le clavan unas rajitas
de almendra, y se meten al horno

Puchas fritas

A la libra de harina 20 yemas de huevo,
la poca de manteca, un poco de sequesquite
en polvo, y otra poca de arucar molida.
4 cucharadas de refinó, y 1/2 de mescal, se
revuelve y se amasa un poco, despues
se hacen rosquetitos que se frien en man-
teca, y se revuelcan con arucar y canela
molida, tambien se pueden hacer en el
horno, cubriendolas con varruis o gragea.

Biscochos a la Leonesa

A la onza 1/2 libra de harina. 5 onzas de levadura
de pan. 4 de manteca, o manteguilla, 1/2 de aru-
car, 8 huevos, y un poco de polvo de canela, se
amasa bien y se deja en reposo toda la noche.
Al siguiente dia se hacen unas volitas que
pisen 3 onzas, se colocan en las hojas engra-
sadas, y cuando esten levantadas, se cuecen
dandoles el vetun con huevo y polvo de
arucar gruesa.