213. CASTAGNOLE II

Eccovi una seconda ricetta di castagnole. Provatele tutt'e due ed attenetevi a quella che più vi garba.

Uova, n. 2.
Acqua, due cucchiaiate.
Fumetto, due cucchiaiate.
Burro, grammi 20.
Zucchero, grammi 20.
Un pizzico di sale.

Mettete in un vaso i rossi d'uovo, lo zucchero, il fumetto, l'acqua e il sale. Mescolate, montate le chiare e con questi ingredienti e il burro intridete tanta farina sulla spianatoia da formare un pastone che si possa lavorar colle mani. Dimenatelo molto perché si affini, poi fatene delle pallottole grosse quanto una piccola noce e friggetele come le antecedenti a fuoco lento e in molto unto.