564. GÂTEAU À LA NOISETTE

A questo dolce diamogli un titolo pomposo alla francese, che non sarà del tutto demeritato.

Farina di riso, grammi 125.
Zucchero, grammi 170.
Burro, grammi 100.
Mandorle dolci, grammi 50.
Nocciuole sgusciate, grammi 50.
Uova, n. 4.
Odore di vainiglia.

Le nocciuole (avellane) sbucciatele coll'acqua calda come le mandorle e le une e le altre asciugatele bene al sole o al fuoco. Poi, dopo averle pestate finissime, con due cucchiaiate del detto zucchero mescolatele alla farina di riso. Lavorate bene le uova col resto dello zucchero, indi versateci dentro la detta miscela e dimenate molto colla frusta il composto. Infine aggiungete il burro liquefatto e tornate a lavorarlo. Ponetelo in uno stampo liscio di forma rotonda e alquanto stretta onde venga alto quattro o cinque dita, e cuocetelo in forno a moderato calore. Servitelo freddo.
Questa dose potrà bastare per sei o sette persone.