583. TORTA SVIZZERA

Sia o non sia svizzera, io ve la do per tale e sentirete che non è cattiva.
Fate una pasta di giusta consistenza con:

Farina, grammi 300.
Burro, grammi 100,
Sale, quanto basta.
Odore di scorza di limone.
Latte, quanto basta per intriderla, e lasciatela per un poco in riposo.

Prendete una teglia di mezzana grandezza, ungetela col burro e copritene il fondo colla detta pasta tirata alla grossezza di due monete da 5 lire. Col resto della pasta formate un orlo all'ingiro e collocatevi dentro grammi 500 di mele reinettes, o altre di qualità tenera, sbucciate e tagliate a tocchetti grossi quanto le noci. Sopra le medesime spargete grammi 100 di zucchero mescolato a due prese di cannella in polvere e grammi 20 di burro liquefatto. Mandatela in forno e servitela calda o diaccia a sette od otto persone, ché a tante potrà bastare.
La cannella in polvere, l'odore della scorza di limone e il burro liquefatto sopra alle mele sono aggiunte mie; ma stando a rigore, non ci vorrebbero.