602. FOCACCIA COI SICCIOLI

Farina, grammi 500.
Zucchero in polvere fine, grammi 200.
Burro, grammi 160.
Siccioli, grammi 150.
Lardo, grammi 60.
Marsala o vino bianco, cucchiaiate n. 4.
Uova, due intere e due rossi.
Odore di scorza di limone.

Formata che avrete la pasta, lavorandola poco, uniteci i siccioli sminuzzati, ungete una teglia di rame col lardo e versatecela pigiandola colle nocche delle dita onde venga bernoccoluta; ma non tenetela più alta di un dito.
Prima di passarla al forno fatele, se dopo cotta volete servirla a pezzi, dei tagli quadrati colla punta d'un coltello, ripetendoli a mezza cottura perché facilmente si chiudono, e quando sarà cotta spolverizzatela di zucchero a velo.