603. FOCACCIA ALLA TEDESCA

Zucchero, grammi 120.
Candito a pezzettini, grammi 30.
Pangrattato fine, grammi 120.
Uva sultanina, grammi 30.
Uova, n. 4.
Odore di scorza di limone.

Lavorate prima i rossi d'uovo con lo zucchero finché siano divenuti quasi bianchi; aggiungete il pangrattato, poi il candito e l'uva, e per ultimo le chiare montate ben sode. Mescolate adagio per non smontarle e quando il composto sarà tutto unito, versatelo in una teglia imburrata e infarinata o spolverizzata di pangrattato, ove alzi due dita circa e cuocetela al forno; questo dolce prenderà l'apparenza del pan di Spagna che spolverizzerete, dopo cotto, di zucchero a velo.
Se dovesse servire per dieci o dodici persone raddoppiate la dose.