612. QUATTRO QUARTI ALL'ITALIANA

Questo dolce si fa nella stessa maniera del precedente eccetto che si sostituisce al candito l'odore della buccia di limone, e all'uva passolina gr. 100 di mandorle dolci con alcune amare. Usando anche qui il bicarbonato di soda, il dolce riescirà più leggiero. Le mandorle, dopo averle sbucciate, asciugatele al sole o al fuoco, pestatele fini con due cucchiaiate dello zucchero della ricetta e mescolatele alla farina prima di gettarle nel composto. Se non usate questa precauzione c'è il caso di trovar le mandorle tutte ammassate insieme. È un dolce che ha bisogno di essere lavorato molto, tanto prima che dopo averci versato il burro; e il mio cuoco ha sperimentato che riesce meglio tenendo la catinella immersa nell'acqua calda, mentre si lavora, cosa questa che si può dire anche per le altre paste consimili. Se fatto con attenzione sarà giudicato un dolce squisito.