

704. SOUFFLET DI LUISETTA

Provatelo che ne vale la pena, anzi vi dirò che sarà giudicato squisito.

Latte, mezzo litro.

Zucchero, grammi 80.

Farina, grammi 70.

Burro, grammi 50.

Mandorle dolci, grammi 30.

Uova, n. 3.

Odore di zucchero vanigliato.

Sbucciate le mandorle, asciugatele e pestatele finì finì con una cucchiata del detto zucchero.

Fate una balsamella col burro, la farina e il latte versato caldo. Prima di levarla dal fuoco aggiungete le mandorle, lo zucchero e l'odore. Diaccia che sia uniteci le uova, prima i rossi e poi le chiare montate. Ungete col burro un vassoio che regga al fuoco, versateci il composto e terminate di cuocerlo al forno da campagna. Potrà bastare per cinque o sei persone.