

705. SOUFFLET DI FARINA DI PATATE

Zucchero, grammi 100.

Farina di patate, grammi 80.

Latte, mezzo litro.

Uova, n. 3 e due o tre chiare.

Odore di vainiglia o di scorza di limone.

Ponete lo zucchero e la farina in una cazzaruola e versateci il latte diaccio a poco per volta, mescolando. Mettete il composto al fuoco affinché assodi, girando il mestolo, senza curarvi di farlo bollire. Aggiungete la vainiglia, o la scorza di limone, e quando sarà tiepido mescolateci i tre rossi delle uova, poi montate le chiare ed unitecele bel bello. Versatelo in un vassoio di metallo e collocato sopra il fornello, copritelo col coperchio del forno da campagna fra due fuochi e aspettate che gonfi e ròsoli leggermente. Allora spolverizzatelo di zucchero a velo e mandatelo subito in tavola che sarà lodato per la sua delicatezza e, se ne resta, sentirete che è buono anche diaccio. Questa dose potrà bastare per cinque persone.