570. BASTONCELLI CROCCANTI

Farina, grammi 150.
Burro, grammi 60.
Zucchero a velo, grammi 60.
Un uovo.
Odore di buccia di limone grattata.

Fatene un pastone senza dimenarlo troppo, poi tiratelo sottile per poter ottenere due dozzine di bastoncelli della lunghezza di dieci centimetri che cuocerete al forno da campagna, entro a una teglia, senza alcuna preparazione. Si possono accompagnare col the o col vino da bottiglia.