

571. BISCOTTI TENERI

Per questi biscotti bisognerebbe vi faceste fare una cassetina di latta larga 10 centimetri e lunga poco meno del diametro del vostro forno da campagna per poterci entrare, se siete costretti di servirvi di esso e non del forno comune. Così i biscotti avranno il cantuccio dalle due parti e, tagliati larghi un centimetro e mezzo, saranno giusti di proporzione.

Farina di grano, grammi 40.

Farina di patate, grammi 30.

Zucchero, grammi 90.

Mandorle dolci, grammi 40.

Candito (cedro o arancio), grammi 20.

Conserva di frutta, grammi 20.

Uova, n. 3.

Le mandorle sbucciatele, tagliatele a metà per traverso ed asciugatele al sole o al fuoco. I pasticciieri, per solito, le lasciano colla buccia, ma non è uso da imitarsi perché spesso quella si attacca al palato ed è indigesta. Il candito e la conserva, che può essere di cotogne o d'altra frutta, ma soda, tagliateli a piccoli dadi.

Lavorate prima molto, ossia più di mezz'ora, i rossi d'uovo collo zucchero e un poco della detta farina, poi aggiungete le chiare montate ben sode e dopo averle immedesimate uniteci la farina, facendola cadere da un vagliettino. Mescolate adagio e spargete nel composto le mandorle, il candito e la conserva. La cassetina di latta ungetela con burro e infarinatela; i biscotti tagliateli il giorno appresso, tostandoli, se vi piace, dalle due parti.