585. BOCCA DI DAMA II

Zucchero, grammi 250.
Farina finissima, grammi 100.
Mandorle dolci con tre amare, grammi 50.
Uova, n. 9.
Odore di scorza di limone.

Sbucciate le mandorle, asciugatele bene al sole o al fuoco, pestatele finissime con una cucchiaiata del detto zucchero e mescolatele alla farina.
Il resto dello zucchero e i rossi delle uova uniteli insieme in una bacinella di rame o di ottone, e sopra al fuoco, a poco calore, batteteli colla frusta per più di un quarto d'ora. Versateci poscia, fuori del fuoco, la farina preparata con le mandorle, la scorza di limone grattata e, dopo averla lavorata ancora, aggiungete le chiare ben montate e mescolate adagio. Ponete il composto in una teglia unta col burro e spolverizzata di farina mista con zucchero a velo per mandarla in forno.