587. DOLCE TEDESCO

Farina d'Ungheria, grammi 250.
Burro, grammi 100.
Zucchero in polvere, grammi 100.
Uova, n. 4.
Latte, cucchiaiate n. 4.
Odore di zucchero vanigliato.

Lavorate dapprima ed insieme per mezz'ora il burro, lo zucchero e i rossi d'uovo. Aggiungete la farina e il latte e lavorate ancora bene il composto.
Per fare alzare nella cottura questo e consimili dolci ora viene dalla Germania e dall'Inghilterra una polvere bianca, inodora, che in quantità di grammi 10 si mescola nel composto insieme con le chiare montate. Se nel vostro paese non la trovate supplite con grammi 5 di bicarbonato di soda e grammi 5 di cremor di tartaro mescolati insieme. Versate il dolce in uno stampo liscio, imburrato soltanto, e di doppia tenuta, e cuocetelo in forno o nel forno da campagna. Si serve diaccio.