591. PASTE DI FARINA GIALLA II

Queste riescono assai più gentili delle precedenti.

Farina di granturco, grammi 200.
Burro, grammi 100.
Zucchero a velo, grammi 80.
Fiori secchi del sambuco comune, grammi l0.
Rossi d'uovo, n. 2.

Se nell'intridere la pasta riuscisse troppo soda, rammorbiditela con un gocciolo d'acqua. Spianatela col matterello alla grossezza poco più di uno scudo e tagliatela a dischetti come quelli del n. 634, perché anche questi si possono servire col the, e per renderli più appariscenti si possono nella stessa maniera screziare alla superficie con le punte di una forchetta o con la grattugia.
I fiori e le foglie del sambuco hanno virtù diuretica e diaforetica, e cioè, perché tutti intendano senza tanto velo di pudicizia, fanno orinare e sudare e si trovano in vendita dai semplicisti.