594. ROSCHETTI

Farina, grammi 200.
Zucchero a velo, grammi 100.
Mandorle dolci, grammi 100.
Burro, grammi 80.
Strutto, grammi 30.
Uova, uno intero e un rosso.

Sbucciate le mandorle, asciugatele bene al sole o al fuoco, tostatele color nocciuola e tritatele alla grossezza di mezzo chicco di riso; poi mescolate tanto queste che lo zucchero fra la farina.
Nella massa così formata fate una buca per metterci il resto, ed intridetela lavorandola il meno possibile; indi lasciatela qualche ora in riposo nella forma di un pane rotondo.
Infarinate leggermente la spianatoia e tirate il pane suddetto, prima col matterello liscio poi con quello rigato, alla grossezza poco meno di un centimetro.
Se lo tagliate col disco del n. 162 o con altro consimile otterrete circa 50 di queste pastine che potrete cuocere nel forno da campagna, dopo averle collocate in una teglia unta appena col burro diaccio.