

600. BISCOTTO

Uova, n. 6.

Zucchero a velo, grammi 250.

Farina di grano, grammi 100.

Detta di patate, grammi 50.

Burro, grammi 30.

Odore di scorza di limone.

Lavorate per mezz'ora almeno i rossi d'uovo collo zucchero e una cucchiata delle dette farine, servendovi di un mestolo. Montate le chiare ben sode ed aggiungetele; mescolate adagio e, quando saranno immedesimate, fate cadere da un vagliettino le due farine, che prima avrete asciugate al sole o al fuoco. Cuocetelo al forno o al forno da campagna in una teglia ove venga alto tre dita circa, ma prima ungetela col burro diaccio e spolverizatela di zucchero a velo misto a farina. In questi dolci con le chiare montate si può anche tenere il seguente metodo, e cioè: dimenar prima i rossi d'uovo con lo zucchero, poi gettarvi la farina e dopo una buona lavorazione montar sode le chiare, versarne due cucchiatae per rammorbidire il composto, indi le rimanenti, per incorporarvele adagio adagio.