

613. DOLCE DI MANDORLE

Uova, n. 3.

Zucchero, il peso dell'uova.

Farina di patate, grammi 125.

Burro, grammi 125.

Mandorle dolci con tre amare, grammi 125.

Odore di buccia di limone grattata.

Sbucciate le mandorle, asciugatele al sole o al fuoco e pestatele finissime nel mortaio con un terzo del detto zucchero. Lavorate con un mestolo i tre rossi delle uova colla rimanenza dello zucchero e la buccia del limone, finché saranno divenuti biancastri; uniteci dopo la farina di patate, poi le mandorle pestate e il burro liquefatto, lavorando ancora il composto. Per ultimo versateci le chiare montate e quando sarà amalgamata ogni cosa insieme cuocetelo nel forno da campagna, spolverizzandolo di zucchero a velo diaccio che sia.

Se vi servirete di una teglia, il cui fondo sia del diametro di centimetri 22 circa, il dolce verrà giusto di altezza. Potete servirvi dello stesso burro per unger la teglia, la quale, come sapete, va spolverizzata con zucchero a velo misto a farina. È un dolce di gusto delicato che può bastare per otto persone.