

## 666. BUDINO DI LIMONE

Un grosso limone di giardino.

Zucchero, grammi 170.

Mandorle dolci con tre amare, grammi 170.

Uova, n. 6.

Un cucchiaino di rum o cognac.

Cuocete il limone nell'acqua, per il che saranno sufficienti due ore; levatelo asciutto e passatelo per istaccio. Però prima di passarlo assaggiatelo, ch  se sapesse troppo di amaro bisognerebbe tenerlo nell'acqua fresca finch  non avesse perduto quell'ingrato sapore. Aggiungete ad esso lo zucchero, le mandorle sbucciate e pestate finissime, i sei rossi delle uova e il rum. Mescolate bene il tutto, montate le sei chiare ed unitele al composto che verserete in uno stampo per cuocerlo nel fornello o nel forno. Si pu  servire tanto caldo che diaccio.