

017. MINESTRA DI KRAPFEN

Meno lo zucchero è la stessa composizione del n. 182. Ecco le dosi di una minestra per sette od otto persone.

Farina d'Ungheria, grammi 100.

Burro, grammi 20.

Lievito di birra, quanto una noce.

Uova, n. 1

Sale, una presa.

Tirato il pastone a stacciata della grossezza alquanto meno di mezzo dito, tagliatelo con un cannello di latta del diametro segnato [figura03] per farne come tante pasticche che porrete a lievitare. Le vedrete crescere in forma di pallottole e allora friggetele nell'olio, se lo avete eccellente, altrimenti nel lardo o nel burro. Quando siete per mandare in tavola collocatele nella zuppiera e versate sulle medesime il brodo bollente.