

191. DONZELLINE

Farina, grammi 100.
Burro, quanto una noce.
Latte, quanto basta.
Un pizzico di sale.

Formatene un intriso né troppo sodo, né troppo morbido, lavoratelo molto colle mani sulla spianatoia e tiratene una sfoglia della grossezza di uno scudo. Tagliatela a piccole mandorle, friggetela nel lardo o nell'olio, e la vedrete gonfiare, riuscendo tenera e delicata al gusto.

Così avrete le donzelline, che vanno spolverizzare con zucchero a velo quando non saranno più bollenti.