

215. CREMA FRITTA II

Farina, grammi 100.
Zucchero, grammi 20.
Uova intere, n. 2.
Latte, decilitri 5.
Odore di vainiglia o di scorza di limone.

Per la cottura tenetela sul fuoco finché la farina non abbia perduto il crudo. In quanto al resto regolatevi come quella del numero precedente. Metà dose, mista ad altro fritto, potrà bastare per quattro o cinque persone.