

566. SFOGLIATA DI MARZAPANE

Fate una pasta sfoglia nella quantità e proporzione del n. 154. Quando è spianata tagliatene due tondi della dimensione di un piatto comune, a grandi smerli sugli orli. Sopra ad uno di essi, lasciandovi un po' di margine, distendete il composto di marzapane del n. 579, che dovrebbe riuscire dell'altezza di un centimetro circa; poi sovrapponetegli l'altro tondo di pasta sfoglia, attaccandoli insieme sugli orli con un dito intinto nell'acqua.

Dorate la superficie della sfogliata coi rosso d'uovo, cuocetela al forno o al forno da campagna e dopo spolverizzatela di zucchero a velo. Questa dose basterà a sette od otto persone e sentirete che questo dolce sarà molto lodato per la sua delicatezza.