

573. BISCOTTI DELLA SALUTE

State allegri, dunque, ché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Matusalem. Infatti io, che ne mangio spesso, se qualche indiscreto, vedendomi arzillo più che non comporterebbe la mia grave età mi dimanda quanti anni ho, rispondo che ho gli anni di Matusalem, figliuolo di Enoch.

Farina, grammi 350.
Zucchero rosso, grammi 100.
Burro, grammi 50.
Cremor di tartaro, grammi 10.
Bicarbonato di soda, grammi 5.
Uova, n. 2.
Odore di zucchero vanigliato.
Latte, quanto basta.

Mescolate lo zucchero alla farina, fate a questa una buca per porvi il resto e intridetela con l'aggiunta di un poco di latte per ottenere una pasta alquanto morbida, a cui darete la forma cilindrica un po' stacciata e lunga mezzo metro. Per cuocerla al forno o al forno da campagna ungete una teglia col burro, e questo bastone perché possa entrarvi, dividetelo in due pezzi, tenendoli discosti poiché gonfiano molto. il giorno appresso, tagliateli in forma di biscotti, di cui ne otterrete una trentina, e tostateli.