

574. BISCOTTO ALLA SULTANA

Il nome è ampoloso, ma non del tutto demeritato.

Zucchero in polvere, grammi 150.

Farina di grano, grammi 100.

Farina di patate, grammi 50.

Uva sultanina, grammi 80.

Candito, grammi 20.

Uova, n. 5.

Odore di scorza di limone.

Rhum o cognac, due cucchiariate.

Ponete prima al fuoco l'uva e il candito tagliato della grandezza dei semi di cocomero con tanto cognac o rhum quanto basta a coprirli; quando questo bolle, accendetelo e lasciatelo bruciare fuori del fuoco finché il liquore sia consumato; poi levate questa roba e mettetela ad asciugare fra le pieghe di un tovagliuolo. Fatta tale operazione, lavorate ben bene con un mestolo per mezz'ora lo zucchero e i rossi d'uovo ove avrete posta la raschiatura di limone. Montate sode le chiare colla frusta, e versatele nel composto; indi aggiungete le due farine facendole cadere da un vagliettino e in pari tempo mescolate adagio adagio perché si amalgami il tutto, senza tormentarlo troppo. Aggiungete per ultimo l'uva, il candito e le due cucchiariate di rhum o di cognac menzionate e versate il miscuglio in uno stampo liscio o in una cazzaruola che diano al dolce una forma alta e rotonda. Ungete lo stampo col burro e spolverizzatelo di zucchero a velo e farina, avvertendo di metterlo subito in forno onde evitare che l'uva e il candito precipitino al fondo. Se ciò avviene, un'altra volta lasciate indietro una chiara. Si serve freddo.