

580. TORTA FRANGIPANE

Un signore veneziano, dai tratti di vero gentiluomo, mi suggerisce questa torta, che è di grato e delicato sapore.

Farina di patate, grammi 120.

Zucchero a velo, grammi 120.

Burro, grammi 80.

Uova, n. 4.

Cremor di tartaro, grammi 5.

Bicarbonato di soda, grammi 3.

Odore di scorza di limone grattata.

Lavorate da prima i rossi d'uovo con lo zucchero, dopo uniteci la farina di patate e proseguite a dimenare col mestolo; versateci poi il burro sciolto e per ultimo le chiare montate e le polveri. Servitevi di una teglia piccola onde possa restar alta due dita; ungetela col burro e spolverizzatela di farina mista con lo zucchero. Potete cuocerla in casa nel forno da campagna.