

599. PANE DI SPAGNA

Uova, n. 6.

Zucchero fine in polvere, grammi 170.

Farina d'Ungheria o finissima, grammi 170.

Odore di scorza di limone a chi piace.

Dimenate prima i rossi d'uovo con lo zucchero, poi aggiungete la farina, asciugata al fuoco o al sole, e dopo una lavorazione di circa mezz'ora versateci due cucchiainate delle sei chiare montate per rammorbidire il composto, indi il resto mescolando adagio.

Potreste anche montare le uova sul fuoco come nel Dolce alla napoletana n. 586. Cuocetelo al forno.