
625. FOCACCIA ALLA PORTOGHESE

Questo ve lo do per un dolce assai delicato e gentile.

Mandorle dolci, grammi 150.
Zucchero, grammi 150.
Farina di patate, grammi 50.
Uova, n. 3.
Aranci. n. 11/2

Lavorate dapprima i rossi d'uovo collo zucchero, aggiungete la farina, poi le mandorle sbucciate e pestate fini con una cucchiata del detto zucchero, e dopo il sugo passato dagli aranci e la buccia superficiale raschiata di un solo arancio. Per ultimo unite al composto le chiare montate, versatelo in una scatola di carta unta di burro, alla grossezza di un dito e mezzo e cuocetelo al forno a moderatissimo calore. Dopo cotta, copritela di una crosta bianca come al n. 789.