

629. PASTICCINI DI SEMOLINO

Semolino, grammi 180.

Zucchero, grammi 100.

Pinoli, grammi 50.

Burro, grammi 20.

Latte, decilitri 8.

Uova, n. 4.

Sale, una presa.

Odore di scorza di limone.

Cuocete il semolino nel latte e quando comincia a stringere versate i pinoli pestati nel mortaio insieme con lo zucchero; poi il burro e il resto, meno le uova, che serberete per ultimo quando il composto sarà diaccio. Pel resto regolatevi come i pasticcini di riso del n. 630.

Con questa dose ne farete da 18 a 20.

Prima di servirli spolverizzateli di zucchero a velo.