

636. PANE DI SABBIA

Anche il pane di sabbia è un dolce tedesco, così chiamato perché si sfarina in bocca come la sabbia e però si usa servirlo col the che lo rende più piacevole al gusto. Non vi spaventate nel sentire che per manipolarlo occorrono due ore di lavorazione non interrotta in luogo riparato da correnti d'aria, girando il mestolo sempre per un verso. Le signore, che sono di natura pazienti e quelle particolarmente che si dilettono d'improvvisare dolci, non si sgombereranno per questo, se si procurano l'aiuto di due braccia robuste.

Burro fresco, grammi 185.
Zucchero a velo, grammi 185.
Farina di riso, grammi 125.
Farina d'amido, grammi 125.
Farina di patate, grammi 60.
Uova, n. 4.
L'agro di un quarto di limone.
Cognac, una cucchiata.
Bicarbonato di soda, un cucchiaino.
Odore di vainiglia.

La farina d'amido non è altro che l'amido comune di buona qualità ridotto in polvere fine. Lavorate prima il burro da solo, poi aggiungete i rossi ad uno ad uno, girando il mestolo sempre per un verso; indi versate lo zucchero, poi il cognac e l'agro di limone; dopo le farine e, per ultimo, il bicarbonato di soda e le chiare montate; ma di quest'ultime versatene prima due cucchiata per rammorbidire il composto, e mescolate adagio il restante. Versate il composto in una teglia proporzionata, unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo e farina, e cuocetelo in forno o nel forno da campagna, a moderato calore. Un'ora di cottura potrà bastare.