

## 665. BUDINO NERO

Questo budino si fa talvolta per consumare le chiare d'uovo, e non è da disprezzarsi.

Chiare d'uovo, n. 6.

Mandorle dolci, grammi 170.

Zucchero in polvere, grammi 170.

Sbucciate le mandorle, asciugatele bene al sole o al fuoco, tritatele colla lunetta e mettetele al fuoco in una cazzaruola quando sarà sciolto lo zucchero. Dopo che il miscuglio avrà preso il colore del croccante, ossia della buccia di mandorla, versatelo in un mortaio e, diaccio che sia, riducetelo in polvere. Mescolate questa polvere alle sei chiare montate, metteste il composto in uno stampo unto con solo burro diaccio e cuocetelo a bagno-maria per servirlo freddo.