

679. ZUPPA DI LIMONE

Questo dolce, che dalla sua provenienza giudicherei di origine francese, non è molto nelle mie grazie; nonostante ve lo descrivo nel caso non aveste di meglio a fare e vi trovaste le chiare a disposizione.

Zucchero, grammi 135.

Rossi d'uovo, n. 2.

Chiare d'uovo, n. 5.

Sugo di un grosso limone.

Acqua, mezzo bicchiere.

Farina, un cucchiaino scarso.

Stemperate la farina coll'acqua frullandola bene, versatela in una cazzaruola ed aggiungete il resto. Rimestate ogni cosa e ponete il composto al fuoco rimuovendo continuamente il mestolo come si fa per la crema. Quando sarà condensato passatelo dallo staccio, se occorre, poi versatene parte in un vassoio, distendeteci sopra dei savoiardi o del pan di Spagna, e col resto del composto copritelo. Servitela fredda..

Può bastare per quattro o cinque persone.