

683. BISCOTTO DA SERVIRSI CON LO ZABAIONE

Farina di patate, grammi 50.

Detta di grano, grammi 20.

Zucchero in polvere, grammi 90.

Uova, n. 3. Odore di scorza di limone.

Lavorate prima per quasi mezz'ora i rossi d'uovo collo zucchero, aggiungete le chiare montate ben sode e fate cadere la farina da un vagliettino mescolando il tutto in bel modo onde il composto rimanga soffice. Versatelo in uno stampo col buco in mezzo che avrete prima unto col burro e spolverizzato di farina e di zucchero a velo. Mettetelo subito in forno o nel forno da campagna per cuocerlo, e sfornato diaccio versate nel buco del medesimo lo zabaione del n. 684 e mandatelo subito in tavola.

È una dose che può bastare per cinque o sei persone.