

687. PALLOTTOLE DI MANDORLE

Mandorle dolci, grammi 140.

Zucchero a velo, grammi 140.

Cioccolata grattata o in polvere, circa grammi 40.

Rosolio Maraschino, cucchiataie n. 4.

Le mandorle sbucciatele, asciugatele al sole o al fuoco e pestatele finissime con due cucchiataie del detto zucchero. Dal mortaio versatele in un vaso, aggiungete lo zucchero rimasto ed impastate il composto col detto rosolio.

Distesa poi la cioccolata sulla spianatoia formate col suddetto composto tante pallottole grosse poco più delle nocchie, di cui ne otterrete oltre a 30; involtatele sulla cioccolata onde ne restino ben coperte, e potrete serbarle per molto tempo.