
690. CROCCANTE A BAGNO-MARIA

Zucchero, grammi 150.
Mandorle dolci, grammi 85.
Rossi d'uovo, n. 5.
Latte, decilitri 4.

Sbucciate le mandorle e con la lunetta riducetele della grossezza dei chicchi di grano all'incirca. Mettete al fuoco grammi 110 del detto zucchero e quando sarà tutto liquefatto, versate le mandorle e muovetele continuamente col mestolo finché abbiano preso il color cannella. Gettatele allora in una teglia unta col burro e, quando saranno diacce, pestatele nel mortaio coi rimanenti grammi 40 di zucchero e riducetele finissime.

Aggiungete i rossi d'uovo e poi il latte, mescolate bene e versate il composto in uno stampo col buco in mezzo, che avrete prima unto col burro. Cuocetelo a bagnomaria e dopo, se d'estate, tenete lo stampo nel ghiaccio. Se doveste servir questo dolce a più di sei persone raddoppiate la dose, e se non vi fidate troppo del latte, fatelo bollire prima da solo per un quarto d'ora almeno.