

693. LATTE ALLA PORTOGHESE

È del tutto simile all'antecedente, meno lo zucchero bruciato. Dunque anche per questo:

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 100.

Rossi d'uovo, n. 8 e due chiare.

Odore di vainiglia, o di coriandoli, o di caffè, che sono quelli che più si addicono.

Se preferite quest'ultimo, macinate diversi chicchi di caffè tostato; se aggradite l'odore de' coriandoli, che è grato quanto quello di vainiglia, soppestatene un pizzico e, tanto l'uno che gli altri, metteteli a bollire nel latte che poi passerete. Se il latte non è di molta sostanza, fatelo bollire anche un'ora e un quarto.

Non dimenticate mai il velo di zucchero fuso in fondo allo stampo.