

699. GNOCCHI DI LATTE

Dose per sei persone.

Latte, un litro.

Zucchero, grammi 240.

Amido ridotto in polvere, grammi 120.

Rossi d'uovo, n. 8.

Odore di vainiglia.

Mescolate il tutto nel modo stesso che fareste per una crema e mettetelo al fuoco in una cazzaruola, girando continuamente il mestolo. Quando il composto sarà divenuto sodo, tenetelo ancora qualche minuto al fuoco e poi versatelo in una teglia o in un piatto all'altezza di un dito e mezzo e tagliatelo a mandorle quando sarà diacciato. Disponete questi tagliuoli uno sopra l'altro con simmetria su di un vassoio di rame o di porcellana che regga al fuoco, intramezzandoli con alcuni pezzetti di burro, e rosolateli alquanto nel forno da campagna per servirli caldi.