

## 707. SOUFFLET DI CASTAGNE

Marroni dei più grossi, grammi 150

Zucchero, grammi 90.

Burro, grammi 40.

Uova, n. 5.

Latte, decilitri 2.

Maraschino, cucchiainate 2.

Odore di vainiglia.

Fate bollire i marroni nell'acqua per soli cinque minuti, ché tanti bastano per sguusciarli caldi e per levar loro la pellicola interna. Dopo metteteli a cuocere nel detto latte e passateli, indi dosateli collo zucchero, il burro sciolto, il maraschino e la vainiglia. Per ultimo aggiungete le uova, prima i rossi, poi le chiare ben montate.

Ungete col burro un vassoio che regga al fuoco, versateci il composto, cuocetelo al forno da campagna e prima di mandarlo in tavola spolveriztatelo di zucchero a velo.

Basterà per cinque persone.