

Borte di amaretti.

gr. 200 zucchero

gr. 200 burro

" 125 farina

" 100 amaretti.

gr. 50 cioccolato fondente

$\frac{1}{2}$ bustine di lievito

4 uova

lavorare in una terrina il burro sciolto e
bagnomaria (e lo zucchero, lasciarlo raffreddare -
affinire, i tuorli, il cioccolato grattugiato e un po' alla volta le farine
e gli amaretti tritati finissimi; infine
gli albumi montati a neve e mezza bustina
di lievito. infine versare il composto in
una teglia unguata e mettere in forno
pre-riscaldato a 180°C x 45 minuti.

Frittelle

4 uova intere
4 cucchiaini colmi di zucchero
4 bechieri di grappa
1 bicchietto di latte e questo metterlo
e bagno in acqua tiepida x 2 ore
buccia grattugiata di 2 limoni
e due arance
mezzo mele tagliato sottilissime
 $\frac{1}{2}$ kg di burro -
2 una cartina e mezzo di lievito
mezzo bechiere di latte -

Stendere ben il tutto fori appiappare
le ferine fino a formare una
crema non troppo dura, lasciarle
riposare due ore e friggerle in olio
bollente e cucchiaini e fuoco
lento finché abbiano e crescano
dentro, spolverarli di zucchero

Torta con ricotta e cioccolato

una ciottolina di ricotta

300 gr. di farina

250 gr. di zucchero

150 di burro morbido

150 di cioccolato fondente e pezzi

3 uova intere una bustina di
lievito una di vanillina, un

pinch di sale

le bucce grattugiate di un limone
e arancia e adding un po' di uva

saltamine - un pizzico di latte se occorre

sbattere le uova con lo zucchero
aggiungere il burro, la ricotta
il cioccolato, la farina e tutto il
resto.

La pasta non deve essere troppo
liquida. Versare il tutto in una
teglia unburata e cosparse di pane
grattugiato croccante e 175 gr. di
40-45 minuti.

Sfummiglie

kg 2,25 zucchero e velo (pane degli angeli)
gr. 110-120. di chiara d'uovo

In forno di soli e piccole specie di limone

procedimento

preparare 125 gr. di zucchero e velo setacciato
e l'altro kg 1 ————— a forte

sbattere e unire la chiara, devono
essere molto dure.

Aggiungere il solo di force di limone e
lo zucchero e velo i 125 gr. (una bustina)
e sbattere molto molto sodo, infine

aggiungere l'altro kg. di zucchero e velo ed
 amalgamare fino a fine con un cucchiaino
di leproso - finendo le masse e ben sode
mettere nelle bolle del forno con corte sforno
e cucchiaini come una molla molla? ore
e 500 piedi infine riprendi il forno e uscire