

Panettone

l. q. 2 $\frac{1}{2}$ farina, 1 l. acqua & latte l. q. 1 $\frac{1}{2}$ zucch.
 $\frac{1}{2}$ l. q. burro 12 uova scorza ughette.

Pane di Spagna

30 q. farina per uova 30 q. zucch. sbattere il bianco
in fiocca unire lo zucch. rimestare e unire i
tuorli scorza sbattere per bene il tutto da ultimo
unire la farina poco per volta rimestare a disagio
sempre da una parte. (Strudeli)

(250 q. farina un uovo un po di latte tiepido
una nocciola burro sale, formare una pasta spina
marla. l. q. pesche tagliate a fette q. 85 ughette
scorza. Zucchi vanigliato 100 grammi burro liquifato
noce moscata, rotolare la pasta formandola in
mezza luna ungere la padella metterla al forno
bagnare ogni tanto col burro che resta nella
padella (finché resta asciutta e prende color
dorato) (Corta di salambato)

Si mette il pane nel latte si fa lucciaro un
po di zucchero unedovi pane grattugiato si
rimesta sul fuoco si unisce il latte con sale e ughette
si taglia il gambo e foglie ben lavato si mette a
tostare con un po di burro rimestando finché è