

Corta con (lievito) Corta miele

1 (2)

Grammi 100 burro. Ungere la forma mettere  
" 150 zucchero. le mele tagliate a fette  
tuorli <sup>uovo</sup> 4 uovo 4 uova 1/2 etto zucch. scorza  
latte 4 cucchiai sbattere tutto insieme 1/2 etto farina  
scorza limone con lievito polvere.

4 tuorli uovo mischiare / 3 Pasta frolla  
insieme 1/2 farina bianca / 1/2 cg farina 4 rossi uovo  
mista alla polvere (4) 250 " zucch. 200 <sup>scorza</sup> grosso

Corta di farina gialla e bianca)

Miscelare 1 etto farina gialla 1 etto farina bianca  
3 etti zucchero 3 burro 2 etti mandorle dolci scorza  
limone fare un pastone stirare all'altezza di un  
dito in una tortiera unta e metterla a cuocere.

(5) Oso da morto

3 etti mandorle tagliate a pezzi, 3 1/2 etti di zucchero  
3 chiari uovo scorza verde di un limone impastare  
bene, tagliare a fette cuocere a fuoco lento.

(6) Pasta frolla

750 g farina 400 burro zucchero 400 3 uova  
due tuorli 3 interi scorza limone poco grappa

cotta si unisce il latte e si rimette bene ultimo  
si sbattono due uova unendole alla pasta prepara-  
ta e si mette a cuocere in una padella con  
sufficiente burro, per un ora.

Mezza pasta frolla

Ag. farina 4 uova 400g zucch. 200 grasso scors  
limone 1 pacchetto lievito un bicchiere latte.

(Potate alla duchessa)

botti pelati 8. a 10 patate pestati nel mortaio  
con due cuboj di parmigiano trito sale pepe e  
camella quando la pasta comincia ad essere ben  
legata dividere in tante frotelle frgere nel  
burro finché prendono il color d'orato.

Biscotti

250 g <sup>muechero</sup> ~~farina~~ 250 burro 2 uova un drachmjo  
di camella, 100 farina (Corta americana)  
60g burro 4 rossi uova scorse limone 125g.  
zucch. 2 oli latte 250g farina bicarbonato  
e cremortartaro un drachmjo