

# LO ZUCCHERO IN CUCINA

## CREMA FRITTA

Mettete in casserola quattro cucchiai da tavola ben colmi di farina, che stempererete con mezzo bicchiere di latte, aggiungetevi ad uno per volta quattro rossi d'uova sbattendoli molto bene poi poco per volta il restante del latte e per ultimo un pezzo di scorza di limone. Mettete al fuoco mescolando sempre colla spatola nel fondo della casserola, finché abbia preso corpo. Ritiratela quindi, e sbattete ben



forte il tutto finché stempri, allora aggiungete circa 50 gr. di zucchero e fate cuocere dolcemente finché abbia perduto l'odore di farina, indi vuotate in uno o due piatti, avvertendo che deve restare della grossezza di un dito piccolo, e lasciate che si raffreddi perfettamente. Levatela dai piatti, tagliatela a quadretti i quali involgerete nel pane grattugiato poi in due uova sbattute e nuovamente nel pane indi friggetela a fuoco dolce.

## SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti:  
200 gr. di biscotti secchi;  
100 gr. di burro;  
100 gr. cioccolato in polvere;  
1 uovo;  
100 gr. di zucchero



Sciogliere il burro in un tegame grande, aggiungete i biscotti schiacciati finemente, lo zucchero, il cioccolato e l'uovo; mescolati insieme precedentemente.

Impastare il tutto, dando la tipica forma del salame e mettere in frigo per 3 ore; poi affettare.

## TORTA DI NOCI

Ingredienti:  
140 gr. di noci sgusciate;  
140 gr. di zucchero in polvere;  
140 gr. di cioccolata in polvere o grattata;  
gr. 20 di cedro candito;  
n. 4 uova;  
odore di zucchero vanigliato

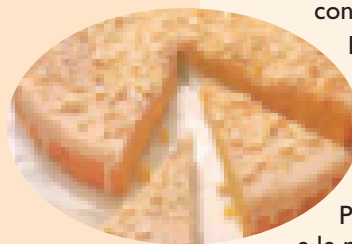


Pestate fini in un mortaio le noci assieme con lo zucchero, poi versatele in un vaso per aggiungervi la cioccolata, l'odore della vaniglia, le uova, ponendo prima i rossi e poi le chiare montate, e per ultimo il candito tritato minutissimo.

Prendete una teglia ove il dolce non riesca più alto di due dita, imburратela e cospargetela di pangrattato per cuocerla al forno a moderato calore.

## TORTA DI MANDORLE

Ingredienti:  
4 uova;  
20 gr. di burro;  
200 gr. di zucchero;  
2 cucchiai di farina;  
1 limone;  
1 lt. di latte;  
200 gr. di mandorle pelate e tritate;  
50 gr. di mandorle intere



Foderare uno stampo unto con burro e spolverato di farina con la pasta frolla. Preparate una crema pasticcera piuttosto densa con 4 tuorli d'uovo, 150 gr. di zucchero, 2 cucchiai di farina, 1 scorza di limone grattugiata e 1 lt. di latte. Unire le mandorle tritate finemente, mescolare bene, ricoprire lo stampo e mettere in forno a 175° per 30 minuti circa.

Prima di servire guarnire con lo zucchero rimasto e le mandorle intere.

## TIRAMISU DI CAFFE E CACAO AMARO

Ingredienti:  
3 uova;  
1 lt. di panna da montare;  
2 cucchiai di zucchero;  
1 cucchiaio di cacao amaro;  
1 cucchiaio di caffè solubile;  
1 confezione di savoiardi;  
2 tazzine di caffè ristretto



Separate i tuorli dagli albumi e ponete questi ultimi in una terrina; montateli a neve con lo sbattitore elettrico. Montate anche i tuorli con lo zucchero, dopo aver lavato con cura le fruste. In un'altra terrina montate la panna, con molta delicatezza versate nella terrina della panna, gli albumi, i tuorli e mescolate bene con lo sbattitore. Dovrete ottenere una crema gonfia e soffice. Disponete sul fondo di un piatto rettangolare con i bordi alti almeno 2 cm. uno strato di savoiardi, irrorateli con il caffè in modo da inzupparli completamente, copriteli con la crema, livellate la superficie e spolverizzate con il cacao amaro mescolato al caffè solubile.

Fate riposare un paio d'ore nella parte più fredda del frigorifero e poi servite.