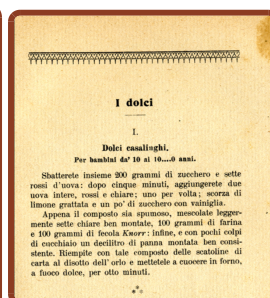
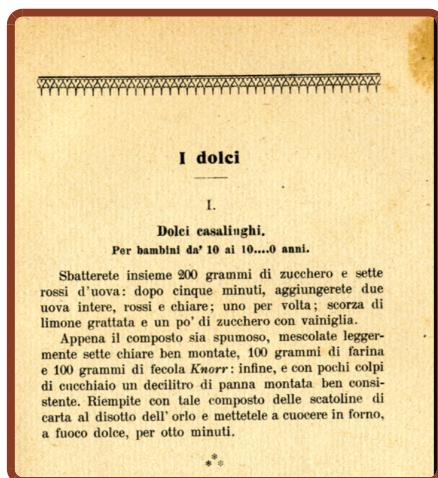


Dolci casalinghi per bambini dai 10 mesi ai 10 anni



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

La ricetta, così come tramandata

Sbattete insieme 200 grammi di zucchero e sette rossi d'uova; dopo cinque minuti, aggiungete due uova intere, rossi e chiare, una per volta; scorza di limone grattata e un po' di zucchero con vaniglia. Appena il composto sia spumoso, mescolate leggermente sette chiare ben montate, 100 grammi di farina e 100 grammi di fecola Knorr; infine, e con pochi colpi di cucchiaino un decilitro di panna montata ben consistente. Riempite con tale composto delle scatolette di carta al disotto dell'orlo e mettetele a cuocere in forno, a fuoco dolce, per otto minuti.