

## Panettone.

Un chilo di fiore. 300 grammi di zucchero - mezzo litro di latte  
10 grammi di bicarbonato di soda (cioè quello che si usa per far  
cuocere i legumi) 20 grammi di cremone di tartaro - 4 uova -  
qualche limone per dare il profumo - Le uova si debbono rom-  
pere separatamente, si debbono sbattere per una decina di  
minuti e poi si miscono alle altre sostanze. Il tutto si deve  
bene impastare - Subito si deve mettere al forno - Si può cuocere  
ed pasta.