

Mustacciuoli.

Si pigli un chilo di miele una certa quantità di mandorle scorciate (~~sgusciate~~) e s'impasta con tanto semolino (semola di grano duro) per quanto ne riceve il miele tanto che la pasta diventi dura. Si uniscono le cortecce di arance (~~portogalli~~ o ~~strangoli~~). Tutto questo composto si mette in un vaso. Il giorno dopo si formi una pasta si tagliano i formini i mustacciuoli e si mettono a cuocere.

Paste con mandorle.

1 chilo di farina - 400 grammi di mandorle - 400 grammi di zucchero
30 grammi d'ammomiaca - 8 uova - un centinaio di grammi di
olio = ^{o goccia di limone grattugiato} Modo di fare. Sciogliere l'ammomiaca nell'olio e nelle uova e poi impastare tutto insieme. Fare dei grossi frollini, ungerli con il bianco d'uovo. Dopo cotti cioè quando sono color di oro si pre della fetture e metterle a ricuocere ancora, così sono mangiabili.

Paste.

Siore un chilo. uova 12 - sugna sciolta 12 cucchiari - buccia di limone grattugiata - 25 grammi d'ammomiaca, ^{zucchero 300 grammi} Impastare senza molto menare (massare) la pasta. fare le formette e metterle a cuocere =

Per fare le gassose ci vuole una macchina, chi vi vende la macchina vi darà le istruzioni.