

Pizza dolce (pasta reale) (o pane di Spagna)
Si pigliano 12 rossi di uova fresche e si mescolino con
12 cucchiaini di zucchero, si sbattono ben bene per
circa un ora - Separatamente si sbattono ^{continuamente} per circa
un ora 12 bianchi di uova (da ridurli come neve)
Bisogna mescolare il rosso e il bianco sempre
sbattendo e si uniscono 12 cucchiaini di fiore di
grano tenero a poco a poco continuando a sbattere
Si versi la miscela in una coppa unta di gras-
so o di olio; si deve menare nella coppa bene
sparsa, come il formaggio sui maccheroni, un
po' di fiore di grano, ciò per non fare appicci-
care la pizza alla coppa - È anche buono
mettere prima un poco di carta, come per
esempio un giornale, per non fare appiccicare
la pasta alla coppa - Appena la pasta si met-
te nella casseruola (o sia coppa) si deve
mettere nel forno, fornello o stufa.

Il fuoco deve essere molto lento, che altrimenti la pirra si brucerebbe - Quando la pirra piglia il colore d'oro nel forno, ci si mette sopra una carta per coprirla - Il forno o il fornello non debbono spiatarsi, cioè poche volte si devono aprire - Se la cottura non arriva bene, la pirra si pigli per i lembi della carta che avrete messa nella coppa, e si toglia dalla coppa e si può posare sul pavimento del forno - Il calore deve essere sempre uguale.