



SAVOIARDI

Ingredienti

250 gr di farina 0
250 gr di albumi
200 gr di tuorli
250 gr di zucchero
1 pizzico di sale

Procedimento

Montare, con velocità via via crescente, i tuorli con metà dello zucchero e fare lo stesso con gli albumi utilizzando l'altra metà dello zucchero.

Le montate dovranno essere gonfie, leggere e dovranno aver più che triplicato il proprio volume iniziale.

Setacciare un paio di volte la farina.

Mescolare le due montate, portando gli albumi nei tuorli, alternandoli con la farina setacciata (con il sale).

Mescolare dall'alto verso il basso, delicatamente per non smontare la massa.

Trasferire il composto in una sacca da pasticceria e formare i biscotti su una teglia, foderata con carta da forno.

Spolverizzare i biscotti con zucchero a velo e cuocere in forno, modalità ventilata, a 180° per circa 15 minuti.

Far raffreddare prima di conservare in barattoli a chiusura ermetica.