



Paola Paola

Ricetta Savoiardì by Paola Paola

I miei primi Savoiardì..

Ingredienti: 2 uova medie, 45 gr di zucchero a velo, 45 gr di zucchero semolato, 65 gr di farina 00, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale, zucchero a velo da spolverizzare sopra.

Separare i tuorli dagli albumi (uova a temperatura ambiente).

Montare gli albumi con le fruste elettriche ,aggiungere lo zucchero a velo setacciato poco per volta continuando a montare finché non saranno sodi e ben fermi. Montare i tuorli con lo zucchero semolato, devono diventare quasi bianchi e quadruplicare il loro volume, setacciare per due volte la farina .

Unire al composto di tuorli 2/3 cucchiaini di albumi mescolando con una spatola dal basso verso l'alto cercando di non smontare il composto. Una volta che avremo unito tutti gli albumi ai tuorli, aggiungere poco per volta la farina setacciata, il pizzico di sale e la vanillina, sempre mescolando dal basso verso l'alto.

Trasferire in una sac a poche e formare su una teglia ricoperta con carta forno dei bastoncini lunghi circa 7/8 cm abbastanza distanti tra loro.

Spolverizzare con abbondante zucchero a velo .Cuocere in forno preriscaldato statico a 170 gradi per circa 10/12 minuti devono essere appena dorati.

Lasciare intiepidire e staccare con delicatezza i biscotti.

Paola Paola

[Read More](#)
