

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce Savoiaro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 200 gr di zucchero semolato
- 70 gr di fecola
- 30 gr di farina bianca
- 20 gr di burro
- 4 uova
- 1 limone e vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Rompere in due terrine le uova separando i tuorli dagli albumi: aggiungere a i tuorli lo zucchero e lavorarli sino ad averli ben montati e gonfiati. Mescolate alla farina 50 gr di fecola, setacciarle ed unire vaniglia e la scorza grattugiata del limone, amalgamare, poi, tutto ai tuorli mescolando con un cucchiaio di legno. Montare a neve ben soda gli albumi ed incorporarli delicatamente al composto. Imburrare una tortiera dai bordi alti, spolverizzarla di fecola, versarvi il composto, livellarlo e porre in forno già caldo (190° C) lasciandolo cuocere per circa 40 min. Servire freddo.