

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Savoardi morbidi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALBUME 6

TUORLO D'UOVO 6

ZUCCHERO 90 gr

FARINA 120 gr

ACETO DI VINO BIANCO 6 gr

Savoardi morbidi, ovvero i biscotti più conosciuti e amati non solo da consumare così, in maniera semplice, ma anche da utilizzare come base per preparazioni strutturate o da servire col gelato! Eccellente alternativa per la colazione o perfetti all'ora del tè, scoprite quanto è semplice la loro preparazione! Farli non è assolutamente difficile anzi, e la ricetta che andiamo a darvi è di sicuro successo. Provateli e se vi dovessero avanzare, perché non fate anche questo delizioso [tiramisù](#)?

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice i tuorli e 60 g di zucchero, quindi azionate la macchina dotata di frusta e montate gli ingredienti fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 In un'altra ciotola versate gli albumi e montateli sempre con l'impastatrice dotata di gancio a frusta.



- 3 Aggiungete poco alla volta il restante zucchero agli albumi mentre montano.



- 4 A questo punto aggiungete anche l'aceto sempre con la macchina in funzione.





5 Quando gli albumi saranno ben montati a neve spegnete la macchina.

Unite i due composti: aggiungete una parte dei tuorli agli albumi e mescolate dal basso verso l'alto per amalgamare il tutto senza smontare il composto.



6 Aggiungete la farina setacciata poco alla volta e mescolando sempre dal basso verso l'alto.



- 7 Raccogliete l'impasto in una sac à poche dotata di bocchetta liscia e realizzate delle strisce in una teglia foderata con della carta forno.



- 8 Spolverate i savoiardi con lo zucchero semolato e infornate a 200°C fino a doratura.



- 9 Disponete i savoiardi in un vassoio e servite.

