

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Savoardi

---

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

DOSI PER: [40 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **savoardi**, dei **biscotti** che racchiudono nel nome tutta la loro storia: la loro nascita è da collocarsi sicuramente presso la corte dei Duchi di Savoia, in particolare in quella di Amedeo VI, nello specifico in occasione della visita dei reali di Francia.

Questo biscotti dalla preparazione basilare, una montata di albumi e tuorli alla quale viene incorporata la farina e la fecola, hanno riscosso da subito un enorme successo diffondendosi così dalla corte torinese fino ai territori d'oltralpe sempre sotto il regno savoiaro.

Questo biscottino tanto leggero e gustoso si presta ancor oggi per la preparazione di dolci come gli

zuccotti ed il [tiramisù](#)...la morte sua, comunque, è intinto in un fantastico caffè-latte.

Provate anche queste specialità piemontesi:

[Brutti ma buoni](#)

[Amaretti](#)

## INGREDIENTI

FARINA 140 gr

UOVA 4

FECOLA DI PATATE 25 gr

ZUCCHERO 140 gr

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Preparete una meringa con gli albumi delle quattro uova e con 100 g dello zucchero a disposizione: iniziate a montare gli albumi con un pizzico di sale e quando iniziano a schiumare aggiungete lo zucchero poco alla volta.

Quando avrete raggiunto una montata sostenuta, mettetela da parte.





- 2 Montate, ora, i tuorli con lo zucchero rimanente ovvero 40 g e lavorate fino a che non siano chiari e spumosi.



**3** Setacciate la farina, la fecola e la vanillina.



**4** Incorporate un po' di meringa al tuorlo montato per far si che i due composti inizino ad amalgamarsi, quindi aggiungete la meringa rimanente mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 5** A questo punto incorporate gli ingredienti secchi sempre mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto.



- 6** Trasferite il composto in una sac à poche ed iniziate a formare i savoiardi direttamente sulla teglia ricoperta di carta forno.

Abbate cura di distanziarli l'uno dall'altro per evitare che si attacchino in cottura.





7 Spolverizzate con lo zucchero semolato o con lo zucchero a velo.



8 Infornate a forno statico a 200°C per 10 minuti.



9 Una volta cotti, fateli freddare e portateli in tavola come accompagnamento ad un buon caffè. Sono ottimi anche come colazione la mattina.



## CONSIGLIO

**Quali dolci potrei realizzare con questi biscotti, oltre che ad inzupparli nel latte?**

Con i savoiardi si realizzano ottimi zuccotti e tiramisù.

**Non ho l'impastatrice o la planetaria, posso fare lo stesso questi biscotti?**

Si, vengono meglio se puoi usare delle fruste elettriche, se monti con le fruste a mano dovrai avere molta molta resistenza.

**Per quanto si conservano?**

Puoi conservarli in una scatola di latta o in barattoli a chiusura ermetica anche fino ad un mese. L'unico problema è l'umidità, se riuscite a proteggerli da questa si mantengono a lungo.