

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti gavoesi

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

18/20 uova fresche

500 g di zucchero

500 g di farina

PREPARAZIONE

1 Separate i tuorli delle uova dagli albumi. Sui tuorli versate 350 g di zucchero mentre agli albumi aggiungete i rimanenti 150g di zucchero.

Sbattere bene, in recipienti separati, tuorli e albumi rendendoli lisci e cremosi. Unire lentamente la farina ai tuorli frullati, rimestando con delicatezza perchè non si formino grumi. Aggiungere agli albumi amalgamando il tutto con un cucchiaino di legno. Versare il composto in una sac à poche, con beccuccio tondo e far uscire piccole quantità allungate di impasto sulle teglie foderate con carta-forno.

Mettere nel forno preriscaldato, controllandone la cottura.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE