

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce Savoiaro

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

200 g di zucchero semolato

70 g di fecola

30 g di farina bianca

20 g 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.