

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Savoardi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

80 g di zucchero

75 g di farina

3 uova

1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi.



2 Aggiungere al composto il sale e la farina setacciata.



3 Amalgamare, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, gli albumi precedentemente montati a neve ferma.



- 4 Inserire il composto in una sacca da pasticciare con il beccuccio tondo largo. Mettere delle gocce di albume tra la placca e la carta per tenere quest'ultima ferma.



- 5 Formare i savoiardi sulla placca da forno ricoperta da carta forno e cospargerli di zucchero a velo. Lasciar riposare i savoiardi per 10 minuti, così lo zucchero viene assorbito dalla pasta. Ripetere, poi, l'operazione, attendendo ancora 2 minuti prima di infornarli.



- 6 Infornare per 5-10 minuti a forno molto caldo a 180°C. Appena diventano dorati, sfornarli.

Eccoli cotti.



Gli ingredienti dati sono sufficienti per realizzare ~~16~~ ^{NOTE} 18 savoiardi.