

Savoiardi

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Albumi — 70 g
Tuorli — 45 g
Zucchero — 60 g
Farina — 60 g
Sale — 1 pizzico
Zucchero a velo — q.b. per
spolverare

Procedimento

- Montare gli albumi con lo zucchero e il sale fino a ottenere una schiuma ferma e lucida.
- In un'altra terrina sbattere i tuorli fino a un composto cremoso.
- Amalgamare delicatamente i due composti, facendo attenzione a non smontare gli albumi.
- Aggiungere la farina setacciata, amalgamando sempre delicatamente.
- Trasferire velocemente il composto in un sac à poche e formare dei bastoncini di 8 cm su una teglia imburrata e foderata di carta forno.
- Prima di infornare, cospargere con zucchero semolato e zucchero vanigliato (per la crosticina).
- Cuocere a 190°C per circa 4 minuti, poi controllare la cottura.
- Conservare in una scatola di latta.