

BISCOTTI DI SAVOIA

Ingredienti

- 4 uova
- 4 limone
- zucchero (200gr)
- fecola (170gr)
- lievito vanigliato

Come si prepara

Separare gli albumi dai tuorli e lavorare questi ultimi con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungere la fecola di patate, poca alla volta, e terminare incorporando gli albumi montati a neve fermissima, la scorza di limone grattugiata ed il lievito.

Usando una sacca da pasticciere, versare sulla placca da forno delle strisce di impasto lunghe circa 10 cm.

Cuocere a temperatura media (circa 150 gradi) per 10 minuti, poi alzare la temperatura a 180 gradi e proseguire la cottura fino a che i biscotti saranno dorati.

Spolverare i biscotti con zucchero a velo.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	203 kcal 850 kJ
-------------------	--------------------

Tags

biscotti, Biscotti di savoia, savoiard, tiramisu



