Biscotti Savoiardi

Senza glutine



Ingredienti

50 gr tuorli (circa 3 uova medie)

32 gr zucchero

Buccia grattugiata di un limone (buccia edibile)

75 gr albumi a temperatura ambiente (circa 3 uova medie)

30 gr zucchero

55 gr fecola di patate **#**

Per la finitura

1 cucchiaio di zucchero semolato

1 cucchiaio di zucchero a velo **#**

Procedimento

Riscaldate il forno a 210-220° C in modalità statica. Montate i tuorli con la scorza di limone grattugiata e con 32 gr di zucchero finché non diventano chiari e molto gonfi. A parte, montate gli albumi e, quando iniziano a schiumare, incorporate in tre riprese 30 gr di zucchero. Dovete ottenere una meringa che, quando la sollevi con la frusta, fa una punta che resta ben dritta. Infine, unite in 3 volte i tuorli montati agli albumi, aggiungendo anche in 3 riprese la fecola setacciata. Mescolate con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto, finché tutto non è stato ben incorporato. Versate il composto ottenuto in una sacca da pasticceria con beccuccio tondo liscio di 1 cm. Su una teglia coperta di carta da forno, formate dei savoiardi lunghi 8 cm. Spolverate i savoiardi prima con lo zucchero semolato e poi con lo zucchero a velo. Cuocete i savoiardi per 12 minuti, lasciando una fessura tra forno e sportello, così esce l'umidità. Se volete i savoiardi più secchi, abbassate la temperatura a 190° C in modalità ventilata e cuoceteli ancora per circa 4-5 minuti. Sfornate i biscotti e, da freddi, staccateli delicatamente dalla carta da forno e lasciateli asciugare per 24 ore o più prima di conservali in una scatola di latta per biscotti.

Ricetta dal web