



## ***Savoiard sardi (Is Pistoccus)***

### **Ingredienti**

|       |                              |
|-------|------------------------------|
| n° 6  | Uova                         |
| 200 g | Farina                       |
| 200 g | Zucchero                     |
| n° 1  | Scorza di limone grattugiata |
| n° 1  | Busta di vanillina           |
| q.b.  | Zucchero a velo              |

### **Preparazione**

1. In una capiente ciotola montare a neve gli albumi delle uova insieme a 150 g di zucchero.
2. A parte lavorare i tuorli con lo zucchero rimanente (50 g) aggiungendo la scorza grattugiata del limone e la vanillina.
3. Una volta ottenuto un composto chiaro e cremoso aggiungere molto lentamente gli albumi montati a neve mescolando molto bene con un cucchiaino di legno e aggiungendo pian piano la farina setacciata. Si otterrà un composto unico e molto profumato.
4. Rivestire una teglia da forno con della carta forno e depositare il prodotto utilizzando una sac à poche creando dei bastoncini che diventeranno poi i nostri savoiardi.
5. Cospargerli con dello zucchero semolato e con zucchero a velo.
6. Infornare in forno preriscaldato a 160 °C per 15 minuti circa.
7. Se il composto è stato montato bene e con la giusta delicatezza dopo 15 minuti avrete dei savoiardi sardi gustosissimi, morbidi, ottimi per fare il vostro tiramisù ancor più buono o ricche colazioni / merende.