

Biscotto savoiardo

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà media

20 minuti

Ingredienti:

- **300 g** Albumi (circa 10)
- **300 g** Zuccherissimo di Canna
- **550 g** Tuorli (circa 10)
- **1 pizzico** Sale
- **1 bacca** Vaniglia
- **1 limone** Scorza grattugiata di limone
- **320 g** Farina debole 00
- **50 g** Zucchero

Procedimento



1. In una terrina, montate a neve ben ferma gli albumi con 200 g di zucchero. Utilizzate il restante zucchero, mescolandolo ai tuorli e agli aromi con una frusta e ottenete un schiuma spumosa.



2. Aggiungete delicatamente al composto di tuorli, la farina setacciata alternata agli albumi montati.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Utilizzando una sac a poch, distribuite il composto disegnando linee di circa 8/10 cm su carta forno o silpat. Cospargete poi con poco zucchero e fate asciugare per 10 minuti circa all'aria. Infornate i savoiardi in forno caldo a 170°C per circa 10 – 12 minuti (il tempo dipende dalla dimensione dei biscotti). Sfornate e lasciate raffreddare.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED