



Biscotto savoiardo



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



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.



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.