Savoiardi

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azucar: 125 g
Escencia de almendras: Cantidad necesaria
Harina 0000: 125 g
Huevos: 3 Unidades
Almendras fileteadas: 50 g
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Batimos 3 claras a nieve y reservamos
- Por otro lado, batimos las 3 yemas a blanco
- Añadimos una *chaucha* de vainilla, esencia de almendras y azúcar
- Unimos las preparaciones de yemas y claras, más 125 gramos de *harina* cuatro ceros.
- Luego, llevamos a una manga, disponemos los Savoiardi sobre una placa siliconada
- Agregamos almendras fileteadas por encima y espolvorear con azúcar impalpable
- Horneamos a 180° hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/savoiardi