

# Savoirdi

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

**Chauca 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 *chauca* 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 Savoirdi 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/savoirdi>