

Savoardi

del Maestro Per Paolo Magni

“Ovoneve rende facile la preparazione di savoardi leggeri e morbidi, e conferisce la porosità tipica del savoiaro senza sbriciolature”.



Miscelare Ovoneve e zucchero-1 con cura, idratare e montare ben ferma.



Montare a mano parzialmente tuorli e zucchero-2 e unire le due masse.



Unire e setacciare la farina, la fecola e incorporare delicatamente.



Porzionare a dischi o singoli savoardi, zuccherare.

ingredienti	
36 g	Ovoneve
50 g	zucchero-1
360 g	acqua
240 g	tuorli
150 g	zucchero-2
250 g	farina
100 g	fecola
	limone grattugiato



Cuocere a 240° per 5-6 minuti a valvola aperta.