



Caporali o savoiaardi

Ingredienti

15 uova
500 g farina
500 g zucchero

Sono dei biscotti tipo savoiaardi che servivano come base per semifreddi come tiramisù ecc., ma buoni anche da mangiare semplici. In questa ricetta vi dò due metodi: io preferisco il primo, provateli entrambi poi mi direte.

Procedimento 1 (consigliato)

montare i bianchi con lo zucchero; dopo la montata mettere a filo i rossi continuando sempre a montare, aggiungere la farina, mescolare con le mani facendo attenzione a non far smontare le uova, quindi con un movimento leggero della mano chiudendo leggermente le dita tenendo la mano come se fosse un cucchiaio e facendo ruotare il tegame; poi mettere il composto nella sacca da pasticceria. Preparare la teglia con sotto la carta pane, procedere facendo la forma del savoiaro, cospargere di zucchero a velo (per due volte) infornare per 15" a 170°. Attenzione a distanziarli perchè durante la cottura si allargano.

Procedimento 2

dividere gli albumi dai tuorli, montarli con metà zucchero poi unire i tuorli con lo zucchero restante e la farina. Ecco alcuni consigli:

Per montare bene gli albumi aggiungete uno di questi ingredienti: un pizzico di sale, o un po' di succo di limone, o un po' di aceto (io uso il sale)

Per chi non conosce la carta pane: é la carta marroncina o gialla con cui si avvolge il pane.

Con questa dose ne vengono tanti: cuoceteli, ma appena sfornati passateci sopra la bagna (acqua e zucchero in parti uguali) poi la granella.