

SAVOIARDI (BISCOITO ITALIANO USADO NO TIRAMISÙ)

INGREDIENTES

6 ovos

2 gemas

175 g de açúcar cristal (corresponde aproximadamente a 1 xícara de chá cheia)

175 g de farinha de trigo SEM fermento (corresponde aproximadamente a 1 1/2 xícaras de chá)

1 colher de chá de extrato de baunilha (pode usar essência, mas tenha consciência de que são ingredientes diferentes e o extrato é infinitamente superior)

Cerca de 200 g de açúcar de confeiteiro (para polvilhar sobre os biscoitos)

MODO DE PREPARO

Acender o forno na temperatura máxima. Separar as claras em uma tigela e reservar. Bater as 8 gemas com o açúcar cristal e o extrato de baunilha até dobrar de volume e resultar num creme fofo e claro. Acrescentar a farinha, mexendo delicadamente com uma espátula até que a mistura fique homogênea. Bater as claras em neve firme e incorporá-las à massa. Os movimentos devem ser bastante suaves para não reduzir o volume da mistura.

O segredo do Savoiardi é a massa leve e aerada.

Untar uma forma e forrar com papel manteiga (o papel manteiga é indispensável para remover os biscoitos sem quebrá-los). Colocar a massa em um saco de confeiteiro (se não tiver, use um saco plástico comum) com bico liso de cerca de 1 cm. Moldar os biscoitos com aproximadamente 10 cm de comprimento deixando um espaço de 3cm entre um e outro. Polvilhar o açúcar de confeiteiro sobre os biscoitos até cobri-los totalmente, espere 5 minutos e polvilhe mais açúcar de confeiteiro (esse processo formará a casca crocante, característica do Savoiardi).

Levar para assar por aproximadamente uns 8 minutos. Os biscoitos ficam claros e com o fundo ligeiramente dourado (o tempo varia de acordo com o forno, por isso aconselho ficarem atentos, pois podem passar do ponto rapidamente).

Os biscoitos podem ser armazenados em um saco plástico na geladeira ou em uma lata. Em geral são usados como fundo de tortas, pavês e claro, para preparar o legítimo tiramisù (que, de maneira alguma, é feito com biscoito de champagne). Depois de provarem o Savoiardi não cometerão a indelicadeza de compará-los aos biscoitos de champagne, verão que são completamente diferentes!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46865-savoiardi-biscoito-italiano-usado-no-tiramisu.html>