

Dolci sardi: savoiard morbid:"pistoccheddus finisi"

Inviato da Marista Urru
lunedì 21 dicembre 2009

SAVOIARDI MORBIDI

Questi deliziosi biscotti, molto morbidi, una volta venivano serviti col caffè.

Ricordo che uno solo mi scatenava la voglia di averne un altro. Lo sguardo eloquente, severo di mia madre, mi faceva desistere dal chiedere. Così stavo seduta, buona buona, guardando il vassoio colmo di "pistoccheddus finisi" (biscottini fini), in attesa di diventare grande e farmeli da me.

La ricetta:

6 uova

200 gr. di farina 00

145 gr di zucchero

Un po' di zucchero a velo

½ limone spremuto

1 bustina di vanillina

1/2 bustina di
lievito per dolci

Preparazione:

Con il frullino elettrico: montate a neve ben ferma gli albumi e teneteli da parte.

Montate i tuorli con lo zucchero, montarli bene che siano spumosi e bianchi,

aggiungete poco per volta la farina (tenetene da parte due cucchiaini), quindi mettete: lievito, il succo del limone, la vanillina, la farina che avevate tolto (non so il perché di questo procedimento!!), infine il bianco montato a neve, ricordate che, come sempre con il bianco a neve, dovete usare il cucchiaino di legno per mescolare e fatelo con gesti circolari dal basso verso l'alto.

Mettete tutto questo composto nella sacca per dolci, sempre facendo attenzione a non smontarlo, foderate la placca del forno con della carta forno ponendo la placca nella parte alta del forno altrimenti si scuriscono sotto, "siringate" il composto a bastoncini della lunghezza che desiderate (regolate voi la grandezza del biscotto), spolverizzate sopra lo zucchero a velo.

Forno già caldo a 170°, dopo circa 10 minuti controllate

Devono rimanere bianchi, se sono dorati diventano secchi.

Mmmmmm che buoni!

Mariella