

# SAVOIARDI

( pistoccos de Onne )  
( biscotti di Fonni )

### Ingredienti:

250 g. di farina 00 , 300 g. di zucchero semolato , 80 g. di zucchero a velo,  
6 uova e 1 pizzico di sale fino.

### La preparazione:

Prima di tutto preparare la farina, avendo cura di setacciarla per bene. Iniziare col rompere le uova e separando i tuorli e gli albumi. Prendere i tuorli ( i rossi ) ed aggiungere lo zucchero. Mescolare bene sino ad ottenere uno zabaione chiaro e molto spumoso. Quando è pronto si deve aggiungere la farina, poco per volta però sempre mescolando il tutto. Dopo aver messo tutta la farina, continuare a mescolare per 3 – 5 minuti circa. Una volta completato, si devono montare a neve gli albumi con il sale e poi aggiungerli al composto ottenuto prima. Mescolare ancora una volta tutto assieme per bene e versare l'impasto in una sacca da pasticciere a bocca liscia. Accendere il forno e scaldarlo alla temperatura di 180 °C. Nel mentre che il forno scalda, prendere una placca da forno. Imburrare ed infarinare la placca da forno o posare una carta da forno, e sopra formare dei bastoncini della lunghezza di circa 10 – 12 cm. . Fare attenzione, quando si versa il composto nella placca da forno, a lasciare una certa distanza tra di loro; per evitare che durante la cottura vengano a contatto. A lavoro ultimato, fare una bella nevicata con lo zucchero a velo ed infornare. Lasciare tutto in forno a 180 °C sino a quando i biscotti sono gonfi e belli dorati. A questo punto, togliere dal forno e lasciarli raffreddare. Se si desiderano più dorati, quando sono quasi pronti, spennellare leggermente con un po' di albume e rinfornare.

## Cucina Sarda

Lasciare in forno per soli 2 – 5 minuti e appena imbriondiscono, togliere subito dal forno. Assumeranno il colore di una bella doratura.

