



Miscela Oro Pan  
Classico base Mais

  
**Ori di Sicilia**  
*Perpetuamente*

*Savoiaardi*



26 savoiardi



circa 40 min.

## INGREDIENTI

70 g albumi

60 g zucchero

45 g tuorli

62 g Miscela Oro Pan Classico

base Mais

1 pizzico di sale

*per la finitura:*

zucchero

zucchero a velo

## PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria gli albumi a temperatura ambiente e inizia a montarli con la frusta.

Qualche istante dopo incorpora in tre volte lo zucchero e infine aggiungi il pizzico di sale.

Monta con le fruste finché non ottieni una meringa molto soda, quasi grumosa.

Batti i tuorli e incorporali alla meringa con l'aiuto di una spatola. Infine, incorpora la **Miscela Oro Pan Classico Base Mais** in tre volte, setacciandola.

Riempi una sacca da pasticceria con un beccuccio liscio di circa 1,5 cm e forma dei savoiardi lunghi circa 8 cm su una placca coperta di carta da forno.

Distanziali un poco tra di loro.

Spolverali con zucchero semolato e poi con zucchero a velo.

Aspetta due minuti e spolvera di nuovo con zucchero a velo.

Cuoci in forno preriscaldato a 200° in modalità ventilata per circa 9 minuti (a seconda del forno).

Lascia che i savoiardi raffreddino per svariate ore prima di staccarli con delicatezza dalla carta da forno.

Puoi lasciarli asciugare all'aria per 3 o 4 giorni prima di conservarli in una scatola di latta: in questo modo la superficie sarà leggermente croccante e l'interno morbido.

*Buon Appetito!*