

Biscotti savoirdi (Alain Ducasse)

Ingrédients

- 50 g di farina
- 50 g di amido di mais
- 125 g di albumi (circa 4 albumi)
- 100 g di zucchero semolato
- 80 g di tuorli (circa 4 tuorli)

Préparation

1. Oggi per merenda, c'erano biscotti a cucchiaio!
2. Ho trovato questa ricetta sul sito dell'Accademia del gusto, e all'uscita dal forno i biscotti erano perfetti.
3. Sono super veloci da fare e deliziosi da mangiare al naturale o per realizzare un tiramisù o una charlotte.
4. Setacciare la farina e l'amido di mais.
5. A parte, montare gli albumi a neve, poi incorporare lo zucchero per stabilizzarli.
6. Incorporare quindi molto rapidamente con le fruste elettriche i tuorli (sbattere per circa 30 secondi), poi aggiungere con una spatola molto delicatamente il mix farina-amido di mais.
7. Formare con l'aiuto di una sac à poche dei bastoncini di impasto su carta da forno, distanziandoli a sufficienza affinché non si attacchino durante la cottura.
8. Spolverare i biscotti con zucchero a velo, poi infornare nel forno preriscaldato a 190°C per una decina di minuti.
9. I biscotti devono essere colorati e morbidi.
10. Lasciare raffreddare, poi spolverare nuovamente con zucchero a velo se desiderato.