



Рецепт печенья Савоярди или Lady Fingers (Дамские пальчики) для приготовления вкуснейшего Тирамису в домашних условиях.

Ингредиенты:

- куриные яйца - 3 шт.
- сахар - 6 ст.л.
- крахмал - 2 ст.л.
- мука - 3/4 ст.
- сахарная пудра - 6 ст.л.
- ванилин

Приготовление:

Духовку предварительно разогреть до 180-200 градусов. Листы для выпечки слегка смазать растительным маслом и застелить пергаментной бумагой.

Отделить белки от желтков.

Белки пышно взбить - до мягких пиков, продолжая взбивать, аккуратно добавить сахар.

Отдельно взбить желтки и добавить к белкам.

Савоярди (Lady Fingers)

Муку просеять вместе с крахмалом и соединить с яичной смесью.

С помощью кулинарного шприца с широкой насадкой или кулинарного мешочка (или полиэтиленового пакета) выдавить на лист для выпечки полоски теста размером 8-10 см и шириной около 2 см, отступая 2-3 см от каждого печенья.

Посыпать (через ситечко) половиной сахарной пудры сверху печенья. Подождать минут 5 и присыпать оставшейся пудрой - чтобы печенье было хрустящим.

С листа нужно струсить лишнюю сахарную пудру, приподняв за один край лист пергаментной бумаги вместе с печеньем.

Выпекать Дамские пальчики около 10 минут, повернуть лист - и еще минут 5, до золотистого цвета. Остудить пару минут и снять с листа.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipetchka}{loadposition new}