

## Savoardi

del Maestro Per Paolo Magni

*“Ovoneve rende facile la preparazione di savoardi leggeri e morbidi, e conferisce la porosità tipica del savoiaro senza sbriciolature”.*



**Miscelare Ovoneve e zucchero-1 con cura, idratare e montare ben ferma.**



**Montare a mano parzialmente tuorli e zucchero-2 e unire le due masse.**



**Unire e setacciare la farina, la fecola e incorporare delicatamente.**



**Porzionare a dischi o singoli savoardi, zucherare.**

<b>ingredienti</b>	
<b>36 g</b>	<b>Ovoneve</b>
<b>50 g</b>	<b>zucchero-1</b>
<b>360 g</b>	<b>acqua</b>
<b>240 g</b>	<b>tuorli</b>
<b>150 g</b>	<b>zucchero-2</b>
<b>250 g</b>	<b>farina</b>
<b>100 g</b>	<b>fecola</b>
	<b>limone grattugiato</b>



**Cuocere a 240° per 5-6 minuti a valvola aperta.**