



Bimby: Savoiardi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

2 uova intere + 2 tuorli, 100 gr. di zucchero a velo, 120 gr. di zucchero semolato, 1 pizzico di sale, 50 gr. di farina, 250 gr. di

fecola di patate, 1/2 bustina di lievito per dolci.

Mettere nel boccale lo zucchero a velo e il sale: 10 sec. Turbo. Posizionare la farfalla. Aggiungere le uova: 3 min. vel. 3 1/2. Aggiungere

farina, fecola e lievito: 3 min. vel. 3 1/2. Disporre su carta da forno aiutandosi con due cucchiaini (o negli appositi stampini), cospargere con lo zucchero semolato, cuocere nella parte mdeia del forno preriscaldato a 180° per 8 minuti circa.

eCucinando.it