



Pișcoturi (biscuiți savoiarzi)

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

325 g făină
45 g zahăr pudră
un vârf de cuțit de sare
1 linguriță de suc de lămâie
6 ouă medii
300 g zahăr tos
esență de vanilie

Instructions

Pasul 1. Se preîncălzește cuptorul la 180°C și se pregătește o tavă acoperită cu hârtie de copt.

Pasul 2. Se separă albușurile de gălbenușuri și se bat bine albușurile cu un praf de sare.

Pasul 3. Se adaugă zahărul, treptat, în albușurile bătute, continuând mixarea, până când se obține o spumă tare și lucioasă.

Pasul 4. Se adaugă gălbenușurile, esența de vanilie și sucul de lămâie în spuma de albușuri și se amestecă ușor.

Pasul 5. Se adaugă făina în amestecul de ouă și se amestecă atent, până când toate ingredientele sunt bine încorporate.

Pasul 6. Se pune amestecul într-un poș și se formează bastonașe de aproximativ 8 cm, pe hârtia de copt.

Pasul 7. Se coc timp de 10-12 minute sau până când pișcoturile devin aurii pe margini.

Se scoate prăjitura din cuptor și se lasă să se răcească, înainte de a servi.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Pișcoturi (biscuiți savoiarzi)

Stand 12.11.2023