

Biscotti tipo savoiardi con aquafaba

BISCOTTI TIPO SAVOIARDI con aquafaba

Friabili e “inzupposi”, questi savoiardi con aquafaba saranno i biscotti perfetti per realizzare i vostri tiramisù ultra-light, dando sostanza e spessore ad uno dei nostri dolci preferiti.

Preparazione: 20 min. **Cottura** 20 min. **Tempo totale** 40 min.

Dosi per 12 porzioni

Ingredienti:

- 125 ml di aquafaba acqua di cottura dei ceci in vetro (**fredda da frigo**)
- 100 g di farina di farro
- 100 g di fecola di patate
- 100 g di zucchero a velo
- 40 g di olio di riso (o altro olio dal sapore delicato)
- 1 bustina di cremor tartaro (o lievito per dolci)
- un pizzico di sale
- limone (scorza grattugiata)

Stumenti

- Bilancia con sintesi vocale oppure con numeri grandi digitale
- Ciotola grande
- Sac-a-poche
- Sbattitore elettrico
- Stampo per savoiardi per avere riferimento tattile (se necessario)

Procedimento:

Prima di cominciare pesate tutti gli ingredienti, preparate anche una sac-a-poche con beccuccio liscio e due teglie ricoperte con carta forno oppure lo stampo per savoiardi in silicone.

Nel pesare uniamo insieme farina, fecola e lievito, preriscaldiamo il forno a 200 ° in modalità statico.

Montare l'aquafaba fredda in una ciotola, unendo qualche goccia di limone, la scorza e tutto lo zucchero indicato.

Lavoriamo con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto bianco, spumoso e fermo.

Quando l'aquafaba sarà montata, uniamo a filo l'olio piano piano fino ad incorporarlo tutto.

Tu con i miei occhi

[Vedere il mondo in bassa risoluzione](#)

A questo punto, aggingete la farina + fecola + lievito setacciati , in 4 o 5 riprese spatolando delicatamente dal basso verso l'alto in modo da non smontare il composto.

Inseriamolo delicatamente nella sac a poche e formiamo dei bastoncini sottili di circa 7 cm: in questa fase dovremo essere più rapidi possibile in modo che il composto non si appiattisca.

Spolverizziamoli prima con zucchero, poi con lo zucchero a velo, quindi infornare la prima teglia.

Procediamo fino a terminare il composto e inforniamo anche la seconda.

Cuociamo i Savoiard, in forno già caldo per 15 Minuti circa.

Sforniamoli e facciamoli freddare su di una gratella.

Conserva i Savoiard, una volta freddi, in una scatola di latta o in contenitore ermetico.

Sono adatti per preparare dolci al cucchiaino come il tiramisù, ma molto gustosi e fragranti anche per una merenda o uno spuntino. Deliziosi come idea regalo!