

## Dolce di savoiardi (Dolci)



### Preparazione

Preparate la crema pasticcera mescolando le uova con lo zucchero in una casseruola. Aggiungete la farina setacciata con la vanillina e quando sarà assorbita unite 500 ml di latte. Ponete sul fuoco e, mescolando, fate cuocere fino a quando la crema non comincerà ad addensarsi. Lasciate raffreddare. Bagnate i savoiardi nel latte rimanente a cui avrete precedentemente aggiunto lo sciroppo di amarene. Disponeteli su una pirofila rettangolare e alternateli con uno strato di crema pasticcera. Continuate fino a esaurimento degli ingredienti terminando con uno strato di crema pasticcera e le amarene sciroppate. Ponete in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

### Consigli

Il dolce di savoiardi si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Inoltre, per la decorazione, potete variare secondo i vostri gusti, non solo come abbiamo fatto noi con le amarene, potete spolverare la superficie con un pò di zucchero a velo, oppure aggiungere delle scaglie di cioccolato o cosa la vostra fantasia vi suggerisce.

### Curiosità

I Savoiardi sono i biscotti tipici della regione francese Savoia, per questo si chiamano Savoiardi, sono biscotti dolci e leggeri e molto friabili. In inglese vengono tradotti con il termine Lady finger, cioè dita di dama, per la loro forma somigliante ad un dito.

### Informazioni

**Preparazione** 45 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Savoiard** 300 grammi

**Latte** 800 millilitri

**Sciroppo di amarene** 150 millilitri

**Uova** 3 unità

**Zucchero** 150 grammi

**Farina** 50 grammi

**Vanillina** 1 bustina

**Amarene** 30 unità (sciroppate)