

Savoirdi of lange vingers / Savoirdi or Lady Fingers



Boodschappenlijstje

6 vrije uitloop bio-eiwitten
6 vrije uitloop bio-eidooiers
1/2 vanillestokje

115 gram fijne kristalsuiker
75 gram meel, voor witbrood
60 gram maizena
poedersuiker, naar smaak

Zo maak je Savoirdi

Eerst voorbereiden

Leg bakpapier op de bakplaat, schraap het vanillestokje leeg.
Scheid de dooiers van het eiwit.

Doe suiker en eiwit in de mixer, klop het eiwit stijf en zet het even opzij.

Neem een schone mixerkom

Doe eigeel en vanillezaad in de mixer en klop het 10 minuten op de hoogste stand.
Roer het stijfgeklopte eiwit voorzichtig en kort glad en doe het eiwit bij het eigeel-mengsel.
Vouw het snel in het eigeel-mengsel, zo kort dat het nog streperig is.

Zeef het meel met de maizena en roer het door elkaar.
Voeg 1/3 aan het eimengsel toe en schep luchtig om, herhaal dit twee keer, dan is het meel op.
Schep het beslag in een spuitzak met een rond mondje.
Spuit streepjes van ongeveer 10 cm op het bakpapier op de bakplaat.

Verwarm de oven voor op 220°C / 200°C hetelucht

Zeef poedersuiker over de natte koekjes en laat het in 5 minuten oplossen.
Zeef nogmaals poedersuiker over de koekjes en zet de koekjes in de oven, de deur op een kier.
Bak de koekjes in 10 - 12 minuten tot net lichtbruin en laat ze afkoelen op een rooster.

Bewaar de Savoirdi 24 uur bij kamertemperatuur, om uit te drogen.

Savoirdi of lange vingers / Savoirdi or Lady Fingers



Shopping list

6 free-range organic egg whites
6 free-range organic egg yolks
1/2 vanilla pod

115 grams fine granulated sugar
75 grams of flour, for white bread
60 grams cornflour
icing sugar, to taste

How to make Savoirdi

First prepare

Place baking paper on the baking tray, scrape the seed out of the vanilla pod.
Separate the yolks from the egg whites and place sugar and egg white in the mixer,
Beat egg white until stiff and set aside.

Take a clean mixer bowl

Place egg yolks and vanilla seeds in the mixer and beat on high for 10 minutes.
Gently and briefly stir the stiffly beaten egg whites until smooth.
Add the egg whites to the egg yolk mixture.
Fold it quickly into the egg yolk mixture, until it is still stripy.
Sift the flour with the cornstarch and stir to combine.
Add 1/3 to the egg mixture and fold it in lightly, repeat this twice, until the flour is used up.
Spoon the batter into a piping bag with a round nozzle.
Pipe stripes of about 10 cm on the baking paper on the baking tray.

Preheat the oven to 220°C / 200°C fan

Sift icing sugar over the wet cookies and let it dissolve for 5 minutes.
Sift icing sugar over the cookies again and place the cookies in the oven with the door ajar.
Bake the cookies for 10-12 minutes until just browning and let them cool on a wire rack.

Store the Savoirdi at room temperature for 24 hours, to dry out.