

Lange Vingers (Savoirdi) (60 stuks)

Oven: 175°C – 12-15 minuten

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 125 g suiker + om te strooien
- 115 gr bloem
- 1 tl vanille extract.
- 1/8 tl zout



Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Splits de eieren.
- Klop de eidooiers met het vanille-extract en de helft van de suiker in 5 min. tot een lichtgekleurd geheel.
- Klop de eiwitten met een snufje zout stijf en voeg al kloppend geleidelijk de helft van de suiker toe.
- Spatel voorzichtig de eidooiers door het eiwitschuim. Zeef de bloem erover en spatel het er voorzichtig doorheen.
- Schep het mengsel in een spuitzak met rond mondstuk van 1,25 cm.
- Spuit staafjes van 8 – 12 cm op een met bakpapier belegde bakplaat en laat dit ±10 minuten drogen.
- Strooi 5 el suiker over het beslag en bak het 12-15 minuten in de oven.
- Neem de Savoirdi uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen. Verwijder de koekjes van het papier als ze afgekoeld zijn.

Tip: De lange vingers kunnen goed ingevroren worden.