

Pan di spagna al cacao

Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 45 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Il pan di spagna al cacao è la base ideale per preparare golose torte farcite con ogni tipo di crema. La sua pasta soffice e spugnosa ha un sapore delicato grazie al quale risaltano gli aromi delle farciture che avrete utilizzato per completare la torta.

Il pan di spagna al cacao è una delle varianti del tradizionale pan di spagna, altrettanto leggero e gustoso.

La ricetta è simile a quella del pan di spagna classico, ma una parte di farina viene sostituita con il cacao.

Al naturale, il pan di spagna al cacao oltre che come base per le torte, è ideale anche come merenda semplice per i bambini. Basterà infatti spalmare una fetta con un velo di marmellata, magari di albicocche, per insaporirlo e renderlo speciale.

Potete preparare il pan di spagna al cacao anche in anticipo, basterà conservarlo protetto da un sacchetto di plastica in frigorifero per 3 giorni; oppure metterlo in congelatore avvolto in una pellicola di plastica per alimenti, in questo modo si conserverà anche per 30 giorni.



Per un pan di spagna del diametro di 24-26 cm

>> Cacao in polvere 30 g	>> Miele 15 g
>> Farina 130 g	>> Uova 3 intere più 8 tuorli
>> Fecola di patate 50 g	>> Zucchero 200 g

Preparazione



Mettere nella ciotola di un robot da cucina lo zucchero, le uova e il miele (1), quindi azionare le fruste fino ad ottenere un composto gonfio e omogeneo, ci vorranno circa 15-20 minuti (2). Aggiungere quindi i tuorli e continuare a sbattere a velocità elevata per ancora 15 minuti (3).



Togliere la tazza del robot dalla sede ed incorporare la farina, la fecola e il cacao amaro in polvere setacciati (4). Mescolare con una spatola dal basso verso l'altro delicatamente senza smontare il composto (5). Imburrare una teglia del diametro di 24-26 cm, versarvi all'interno il composto ottenuto (6) e infornare a 180° per 45 minuti.

