

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Conchiglie di pandispagna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL PANDISPAGNA

4 uova
150 g di zucchero
150 g di farina.

PER LA CREMA DI RICOTTA

400 g di ricotta
200 g di panna
100 g di zucchero a velo
2 fogli di gelatina sciolta in un cucchiaino di
rhum.

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto di pandispagna con gli ingredienti dati.



- 2 Prendere dei pirottini di carta ed aprirli, disporvi 2 cucchiari d'impasto di pandisagna e spalmare bene, coprendo tutto.



- 3 Infornare a 180°C finchè il bordo esterno sia leggermente colorato.



- 4 Quando sono ancora caldi, piegarli a ventaglio, senza schiacciare troppo altrimenti la pasta si attacca.



- 5 Eccoli pronti, ora è sufficiente farcirli con ciò che piace di più.

Per esempio, preparare una semplice crema di ricotta con gli ingredienti dati.



- 6 Riporre in frigorifero con la loro cartina per qualche ora perchè da freddi la carta si separa meglio (fase molto delicata).



