

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna al cacao di ciciuzza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 uova 100 g di zucchero

50 g di farina

50 g di cacao amaro.

PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria montare le uova con lo zucchero per 15 minuti fino ad avere un composto morbido e spumoso.



2 In una ciotola mescolare farina e cacao.



- 3 Poco per volta incorporate la farina mescolata con il cacao al composto di uova e mescolare delicatamente (potete mescolare anche con la planetaria ma a velocità molto bassa).



4 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24-26 cm.



5 Versateci il composto.



6 Infornate a 170°C per circa 20 minuti.



