

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta biscotto al cacao

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *60 MINUTI DI RIPOSO*



La **pasta biscotto al cacao** è una base versatile e **deliziosa** per i dolci come [torte rotoli](#), [tronchetti](#) ecc. La [pasta biscotto](#) è simile al [pan di spagna](#), ma con una **consistenza più sottile ed elastica** che la rende **perfetta per essere arrotolata e farcita**. Il cacao unito all'impasto aggiunge un sapore ricco e aromatico, e anche un bel colore che si abbina perfettamente a una varietà di [creme](#) e **ganache**.

Prova la nostra ricetta facile e veloce, leggi in fondo a questo articolo i nostri **trucchi e consigli** per ottenere **una pasta biscotto davvero perfetta**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta brisè](#)

[Impasto per crepes](#)

[Pasta choux](#)

[Pasta frolla](#)

[Pancakes](#)

COSA SERVE PER CUCINARE LA PASTA

BISCOTTO AL CACAO

UOVA GRANDI 4

SALE FINO 1 pizzico

ZUCCHERO 90 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 60 gr

FARINA 00 25 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 25 gr

COME SI PREPARA LA PASTA BISCOTTO AL CACAO

- 1 Separa i tuorli dagli albumi e versa questi ultimi in una scodella capiente. Aggiungi un pizzico di sale e inizia a montarli a neve con le fruste elettriche, a bassa velocità, incorporando lo zucchero poco alla volta.





2 Unisci un tuorlo alla volta continuando a montare con le fruste, e in ultimo aggiungi l'olio

di semi versato a filo.

In un'altra scodella setaccia il cacao e la farina, mescolando.







- 3 Unisci le polveri miscelate all'impasto, poco alla volta, amalgamando delicatamente con una spatola marisa, dal basso verso l'alto. Versa l'impasto sopra una leccarda rivestita con carta forno (misure leccarda 25x23 o poco più) livellandolo molto bene con la spatola.





4 Inforna la pasta biscotto al cacao a 200°C in forno statico per 10 minuti nella parte medio

bassa. Il forno deve essere già caldo a temperatura nel momento in cui inforni.

Trascorsi 10 o 12 minuti, dipende dal forno, togli la pasta biscotto al cacao e sollevala delicatamente con la carta forno, copri con un altro foglio di carta forno e lasciala raffreddare.

Una volta fredda ribalta la pasta biscotto al cacao e rimuovi, sempre molto delicatamente, la carta forno utilizzata in cottura.





- 5 Avvolgi la pasta biscotto al cacao in un foglio pulito di carta forno fino al momento della farcitura.





10 TRUCCHI PER UNA PASTA BISCOTTO AL CACAO PERFETTA:

Utilizza cacao amaro in polvere di alta qualità per un sapore intenso e un colore scuro. Usa farina 00 ben setacciata per una consistenza liscia e omogenea.

Usa uova a temperatura ambiente e montale per ottenere un composto più soffice e voluminoso.

Separa albumi e tuorli con cura: fai attenzione a non far cadere nemmeno un goccio di tuorlo negli albumi, altrimenti non monteranno correttamente.

Monta i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, simile ad una crema ben montata.

Monta gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale fino a ottenere un composto lucido e sodo.

Unisci i tuorli montati agli albumi montati con una spatola con movimenti leggeri dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Setaccia molto bene la farina, il cacao e il lievito in polvere per eliminare i grumi e ottenere successivamente un impasto liscio.

Unisci gradualmente gli ingredienti secchi al composto di uova, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto.

Stendi l'impasto su una teglia foderata di carta da forno in modo uniforme per ottenere una cottura omogenea.

Cuoci la pasta biscotto in forno preriscaldato a 180°C per 10-12 minuti, o fino a doratura. Non cuocere troppo per evitare che diventi secca.

CONSIGLI PER DEI DOLCI DI PASTA BISCOTTO AL CACAO SUBLIMI

Spolverizza la pasta biscotto al cacao con un velo di zucchero a velo prima di arrotolarla per evitare che si rompa.

Farcisci la pasta biscotto in modo uniforme e abbondante con la crema o ganache preferita per un risultato goloso.

Arrotola la pasta biscotto al cacao ben stretta per ottenere un rotolo compatto e fette ben definite.

Decora il rotolo di pasta biscotto con zucchero a velo, cacao in polvere, frutta fresca o granella per un tocco di eleganza.