

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ricetta pan di Spagna senza glutine

---

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

NOTE:

*NON APRITE IL FORNO DURANTE LA COTTURA, PER NON COMPROMETTERE IL RISULTATO FINALE DEL PAN DI SPAGNA.*

---



Il pan di Spagna senza glutine è una variante della tradizionale [torta](#) casalinga, realizzato sostituendo la farina 00 con l'amido di mais, questo consente anche a chi è intollerante al glutine o per chi segue un regime alimentare gluten free di poter portare in tavola un [dolce](#) soffice e goloso, senza rinunce. Il procedimento per la realizzazione è sostanzialmente quello utilizzato per la ricetta classica, ci sono due passaggi fondamentali per un risultato eccellente: far incorporare aria al composto di uova e zucchero, gonfiandolo bene, e l'altra cosa importante è non smontarlo quando si aggiunge l'amido di mais. Questi sono solo alcuni dei segreti che troverete nella nostra ricetta.

Venite a scoprire altre delizie senza glutine che abbiamo in serbo per voi:

[Pane senza glutine con olive e noci](#)

[Biscotti senza glutine](#)

[Torta senza glutine alle pere e cioccolato](#)

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

AMIDO DI MAIS 150 gr

UOVA INTERE 5

BACCELLO DI VANIGLIA 1

ZUCCHERO SEMOLATO 150

SALE FINO 1 pizzico

ACQUA CALDA 1 cucchiaio da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa utilizzate uova freschissime tenute a temperatura ambiente, ricavate dal baccello di vaniglia i semi, e preparate i restanti ingredienti che compongono la ricetta. Rompete le uova in un'ampia ciotola e unite lo zucchero semolato.



**2** Ora i semi di un baccello di vaniglia. Cominciate a montare il tutto con le fruste elettriche, dovreste ottenere un composto spumoso e molto gonfio, quindi servono almeno 10 - 15 minuti per un buon risultato.





- 3** Mentre lavorate con le fruste aggiungete un pizzico di sale. Poi 1 cucchiaio di acqua calda, continuate fino a che vedrete che avrete ottenuto un composto gonfio e spumoso.



- 4** Ora incorporate poco alla volta l'amido di mais, setacciando e incorporando con una spatola, questo è il passaggio più delicato perché dovrete fare attenzione a non

smontarlo. Appena avrete fatto assorbire tutto l'amido di mais, trasferite il tutto nella tortiera. Imburrate e spolverizzate con l'amido di mais una tortiera con apertura a cerniera del diametro di 24 cm. Preriscaldate il forno a 170 gradi. Appena il forno raggiunge la temperatura di 170 gradi infornate nel ripiano appena sotto la parte centrale del forno e lasciate cucinare per 25 - 30 minuti. Non aprite il forno durante la cottura, per non compromettere il risultato finale del pan di Spagna. Quando il dolce sarà cotto lasciatelo in forno per 10 minuti con lo sportello aperto in modo tale da non subire sbalzi termici.



## CONSERVAZIONE

Il Pan di Spagna senza glutine si conserva bene a temperatura ambiente anche 4 - 5 giorni, basta chiuderlo in un contenitore ermetico, perchè l'aria lo rende più asciutto. Se invece lo avete farcito conservatelo in frigorifero coperto con pellicola trasparente per alimenti, anche in

questo caso si mantiene bene per 4 - 5 giorni, poi i tempi possono variare in base alla farcia che avete scelto per arricchirlo. Può essere anche congelato: tagliato a fette avvolte nella pellicola trasparente, in questo caso si mantiene bene anche per 2 mesi. Al bisogno basta toglierlo dal freezer e tenerlo a temperatura ambiente per qualche ora.