

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscuit al cacao senza farina

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALBUME 180 gr

TUORLO D'UOVO 120 gr

CACAO AMARO 55 gr

ZUCCHERO 190 gr

Il **biscuit al cacao** senza farina è una base perfetta per essere utilizzata sia come base per fondi di torte cremose che per i rotoli dolci, è infatti adatto ad essere arrotolato! Il fatto che non contenga farina lo rende una ricetta perfetta per chi deve evitare il glutine...

E se volete provare il tronchetto in versione bianca, vi consigliamo il nostro [rotolo alla Nutella](#).

PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli albumi e lo zucchero in una planetaria e montate fino ad ottenere un composto gonfio e stabile.



- 2 Incorporate alla meringa appena preparata il tuorlo liquido poco alla volta, per questa operazione utilizzate una spatola morbida e fate movimenti delicati dal basso verso l'alto, in maniera da non smontare il composto.



- 3 Aggiungete alla montata il cacao amaro setacciato poco per volta con lo stesso movimento.

Colate il composto in una teglia foderata di carta forno.



- 4 Distribuitelo utilizzando una spatola o un cucchiaio realizzando uno strato di circa 2 cm di spessore.



- 5 Infornate a 190°C per 10 minuti circa.

Una volta trascorso il tempo sfornate, rovesciate su un panno pulito e staccate subito la carta forno.



6 Il biscuit al cacao è pronto per essere utilizzato per tutte le vostre ricette.