

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pan di spagna al cacao di ciciuzza

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.



