

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di Spagna al cacao

di: *tia*

LUOGO: **Europa** / **Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Versatile e buono, il pan di spagna al cacao è un dolce adatto a tutti, grandi e piccoli, è alla base di tantissime preparazioni golose e si sposa benissimo con tutti i tipi di creme ed è un ottimo punto di partenza per tantissime preparazioni dolci.

Questa ricetta, come per il [pan di spagna classico](#), è senza lievito, ma anche per questo dolce le varianti sono molteplici: pan di spagna con il lievito, senza fecola, alle mandorle, ecc.

Una volta che avrete imparato a realizzare questa ricetta alla perfezione, non resterà che scegliere la crema migliore con cui farcirlo! Assieme al pan di

spagna classico è la base perfetta per realizzare torte di compleanno superlative!

Volete sapere come si fa il pan di spagna al cacao?
Seguite i nostri consigli!

E se amate fare tutto da voi, ecco alcune creme per farcire il vostro pan di spagna:

[crema al latte](#)

[crema pasticcera](#)

[crema chantilly](#)

[crema all'arancia](#)

INGREDIENTI

UOVA circa 5 - 250 gr

ZUCCHERO 175 gr

FARINA 120 gr

FECOLA DI PATATE 40 gr

CACAO AMARO 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per ottenere un pan di spagna al cacao alto e soffice comincia setacciando la farina la fecola e il cacao su di un foglio di carta forno. Poi trasferisci tutti in una ciotola.





2 Con una noce di burro, imburra uno stampo da 24 cm e con un pò di farina infarinalo per bene. Poi sbattilo per togliere l'eccesso e tienilo da parte.



3 In una ciotola ampia versa le uova a temperatura ambiente e comincia a montare con le fruste elettriche, o se ce l'hai in una planetaria.

aggiungi lo zucchero poco alla volta per non appesantire troppo il composto e permettere così alle uova di sviluppare.

Continua a montare anche dopo che hai finito lo zucchero finché non ottieni un composto ben montato. Il tempo può variare tra i 10 e i 20 minuti.

Aggiungi un quarto delle polveri e continua a sbattere con le fruste quel tanto che basta per incorporarla

Con la marisa, ingloba circa metà della farina rimasta con dei movimenti non troppo aggressivi, dal basso verso l'alto.



4 Continua a mescolare finché non avrai inserito tutta la farina. Poi trasferisci il composto

nello stampo.

Per distribuirlo senza smontarlo, invece di stenderlo e schiacciarlo con la marisa, fai ruotare velocemente lo stampo per sfruttare la forza centrifuga.

Inforna a 180 gradi per 30 minuti nel ripiano medio del forno.

Una volta cotto, lascia raffreddare il pan di Spagna al caco su una gratella ancora nello stampo e una volta freddo, sformalo dando qualche colpetto con il bordo sul tavolo.





5 Il tuo pan di Spagna al cacao è pronto, e ora puoi tagliarlo nei modi più congeniali alle preparazioni in cui lo devi utilizzare.

