

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**



INGREDIENTI

- 4 uova
- 150 g di zucchero
- 100 g di farina
- 50 g di cacao amaro.

Se siete alla ricerca di un qualcosa che vi permetta di fare un dolce perfetto goloso, ideale per grandi ma soprattutto per i bambini, la ricetta del Pan di Spagna al cacao è proprio quella giusta. Seguendo i nostri consigli riuscirete a fare la buonissima e vedrete che successo!

PREPARAZIONE

1 Metto le uova intere e lo zucchero in un recipiente, la farina e il cacao in un altro.



2 Con lo sbattitore elettrico monto le uova e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e piuttosto fermo.



- 3 Aggiungo farina e cacao setacciati e mescolo con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto per non smontare le uova.



4 Verso nello stampo di silicone.



5 In forno a 180°C per 30 minuti, poi lascio raffreddare sotto un canovaccio.