



Pan di Spagna al cacao



Zuccherissimo



Difficoltà media



20 minuti

Ingredienti per il Pan di Spagna al cacao in una tortiera da 18 cm.

- 220 g Uova (circa 4)
- 150 g Zuccherissimo
- 150 g Farina 00
- 1 bacca Vaniglia
- 1 pizzico Sale
- 20 g Cacao amaro

Procedimento



1. Rompete le uova all'interno di un pentolino ed unite lo zucchero, il sale e la vaniglia. Scaldate il composto dolcemente a fuoco lento, o a bagnomaria, finché non risulta tiepido (40° circa). Non fatevi prendere dalla fretta, questo è il segreto per ottenere un composto ben montato e soffice in seguito.



2. Montate quindi il composto con lo sbattitore finché non raggiungerà una consistenza molto spumosa.



3. Setacciate la farina e il cacao insieme, aggiungeteli molto delicatamente al composto facendo attenzione a non farlo smontare. Ricordate sempre che la farina va aggiunta alla fine con un movimento delicato dall'alto verso il basso utilizzando una spatola.



4. Versate il tutto all'interno di uno stampo imburrito e cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti circa.