

Pan di Spagna al cacao

Dosi per 1 stampo da 18 cm:

4 uova

4 cucchiaini di acqua bollente

160 gr di zucchero

160 gr di farina 00

30 gr di cacao

1/2 bustina di lievito per dolci

Iniziate a montare i tuorli con i cucchiaini di acqua bollente.

Aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto gonfio e spumoso.

Setacciate la farina, il lievito ed il cacao ed aggiungeteli al composto.

Aggiungete farina e il cacao e amalgamate il tutto.

In una ciotola a parte montate gli albumi a neve, quindi incorporateli all'impasto con un cucchiaino di legno. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate l'impasto all'interno di uno stampo imburrato ed infarinato.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 175 °C per 40 minuti. Fate la prova dello stecchino per vedere se è cotto prima di sfornarlo.

Una volta cotto fate raffreddare.

Il vostro Pan di Spagna al cacao è pronto per essere farcito.