

PREPARATO
SENZA GLUTINE PER

pan di spagna al cacao

Impasto per una teglia
di diametro 25-28 cm

Ingredienti: farina di riso, amido di riso, amido di mais, fecola di patate, cacao amaro 22/24, E 336i tartrato monopotassico, E 500i carbonato acido di sodio, vaniglia.

Senza Glutine.

Può contenere tracce di: sesamo, latte, soia, frutta a guscio.

Le miscele chicchisani

I nostri prodotti non contengono aromi di sintesi, non contengono conservanti. Sono ricchi di fibre vegetali.

Come si prepara

In un pentolino mettere 3 uova grandi, 80 gr di zucchero di canna bianco e un cucchiaino di miele. Riscaldare per un minuto a fuoco medio, rimestando con una frusta in modo che non attacchi sul fondo.

Montare con il frullino fino ad ottenere un composto soffice, in modo che prelevandone un cucchiaino rimanga il segno. Preriscaldare il forno a 180°C.

Aggiungere 150 gr di preparato **Chicchisani**, mescolando delicatamente per non smontare il Pan di Spagna. Versare in uno stampo da 25-28 cm, precedentemente imburato e zuccherato. Infornare a 180°C per circa 30 minuti, senza aprire il forno.

Una volta sfornato, lasciare intiepidire e smodellare a piacere. Per utilizzarlo e completare le decorazioni, attendere il completo raffreddamento.

I nostri consigli

Il Pan di Spagna rimarrà morbido per circa 2 giorni. Per conservarlo, una volta freddo, avvolgerlo nella pellicola alimentare e riporlo a temperatura ambiente. In alternativa si può conservare nel congelatore, avvolto nella pellicola alimentare, per un mese al massimo.

