



Pan di Spagna con biscotto al cioccolato

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 5 persone:

- 150 fecola di patate*
- 140 zucchero
- 100 burro
- 3 uova
- 1/2 lievito per dolci*
- 1 vanillina*
- 10 biscotti al cacao**
- 10 pirottini di carta
- 20 confetti al cioccolato marroni*
- 10 confetti al cioccolato rossi*
- 20 confettini colorati di zucchero*
- sale

Preparazione:

Montate per 15 minuti le uova intere con un pizzico di sale e lo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il burro, ammorbidito, e continuate a montare, quindi aggiungete la fecola setacciata con il lievito e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo.

Posizionate sul fondo di ogni pirottino un biscotto e versatevi sopra l'impasto. Mettete i pirottini su una placca rivestita di carta da forno e infornate a 180 °C in forno già caldo. Fate cuocere per 20 minuti, o fino a quando uno stecchino infilato nelle tortine ne uscirà asciutto. Lasciate raffreddare, sfornate e togliete dai pirottini di carta.

Capovolgete le tortine e decorate ognuna con 2 confettini di zucchero per formare gli occhi dell'"orso". Poi, inserite nella parte superiore 2 confetti al cioccolato marroni, per formare le orecchie. Infine, con un coltello praticate un piccolo taglietto laterale e infilate 1 confetto al cioccolato rosso, per formare la lingua. Ecco fatto: gli "orsi nasoni" sono pronti!

Guarda la nostra

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza**

sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**