

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pan di spagna al cacao senza uova

Staff · Saturday, August 8th, 2009

Ingredienti:

- 300 gr di farina
- 300 gr di zucchero
- 300 gr di latte
- 150 gr di cacao amaro
- 50 gr di burro
- 1 1/2 bustina di lievito

Procedimento:

Mettere in una ciotola la farina, il lievito e il cacao ed aggiungere successivamente lo zucchero.

Continuare a mescolare ed aggiungere il latte e il burro (precedentemente ammorbidito o fatto sciogliere a bagnomaria).

A parte imburrare una telia ed infarinarla.

Infornare a 180° in forno preriscaldato per circa 45 min.

Consiglio: se il composto dovesse risultare "duro", si può aggiungere dell'altro latte.

Importante: questo dolce può essere ideale per le persone che sono allergiche alle proteine delle uova oppure che non possono abusare di uova per svariati motivi!!!

This entry was posted on Saturday, August 8th, 2009 at 2:39 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Località](#), [Piatti](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.