



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

PAN DI SPAGNA

Ingredienti

4 uova intere,	35 g di maizena,
8 cucchiaini di zucchero,	30 g di farina di mais fioretto,
35 g farina di riso,	1 cucchiaino di lievito.

Preparazione

Sbattere con un mixer le uova con lo zucchero per 10 minuti (deve diventare una crema spumosa, occorrono proprio 10 minuti). Aggiungere il lievito al mix di farine e mescolare, aggiungere il tutto alle uova sbattute mescolando ancora fino a che si avrà un composto omogeneo. Stendere il composto sulla placca da forno ricoperta con carta da forno. Cuocere per una decina di minuti nel forno preriscaldato a 150° - 160°. Sfornare e mettere a raffreddare su una griglia, dopo aver tolto la carta da forno.

Per fare la rollata: riempire con panna montata e fragole (oppure nutella e mascarpone) e arrotolare. Decorare la rollata a piacere

Per fare la torta: tagliare in due metà lo strato preparato. Mettere panna e fragole sul primo strato (oppure nutella e mascarpone), sovrapporre il secondo e decorare a piacere