



PAN DI SPAGNA “NUVOLA” CON NUTELLA®

Pasticceria | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Per 10 persone

INGREDIENTI

- 8 tuorli d'uovo
- 35 g di zucchero semolato
- 1 stecca di vaniglia
- 1 g di sale
- 5 albumi
- 16 g di zucchero semolato
- 80 g di farina di riso
- 15 g di amido di riso
- 1 g di aceto bianco
- 150 g di Nutella

PREPARAZIONE

Setacciate la farina di riso con l'amido di riso e 1 g di sale.

Preriscaldate il forno a 170 °C. Preparate gli stampi in silicone (forma emisferica, 5 cm di diametro, 4 cm di altezza) e una tasca da pasticciare con beccuccio liscio da 1,5 cm.

Sbattete i tuorli con i 35 g di zucchero semolato e il contenuto della stecca di vaniglia. Sbattete l'albume con i 16 g di zucchero semolato e 1 g di aceto.

Aggiungete l'albume e la farina setacciata alternandoli ai tuorli, prestando particolare attenzione perché la miscela è molto delicata e si disgrega facilmente.

Trasferite tutto nella tasca da pasticciare e riempite gli stampi con circa 20 g di miscela (riempiteli fino all'orlo). Mettete subito nel forno caldo e cuocete a 170 °C per circa 8 minuti.

Lasciate raffreddare, quindi prendete due pezzi e uniteli con la Nutella.

Dovrebbero esserci 20 semisfere che, abbinate a 15 g di Nutella, equivalgono a 10 porzioni.