

# **Pan di Spagna al cacao**

**Dosi per 1 stampo da 18 cm:**

**4 uova**

**4 cucchiaini di acqua bollente**

**160 gr di zucchero**

**160 gr di farina 00**

**30 gr di cacao**

**1/2 bustina di lievito per dolci**

Iniziate a montare i tuorli con i cucchiaini di acqua bollente.

Aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto gonfio e spumoso.

Setacciate la farina, il lievito ed il cacao ed aggiungeteli al composto.

Aggiungete farina e il cacao e amalgamate il tutto.

In una ciotola a parte montate gli albumi a neve, quindi incorporateli all'impasto con un cucchiaino di legno. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate l'impasto all'interno di uno stampo imburrato ed infarinato.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 175 °C per 40 minuti. Fate la prova dello stecchino per vedere se è cotto prima di sfornarlo.

Una volta cotto fate raffreddare.

Il vostro Pan di Spagna al cacao è pronto per essere farcito.