

Pan di Spagna savoiardo con Nutella®

Media

1 h 30 min



INGREDIENTI

PER 8 PORZIONI

50 g di farina

50 g di amido di mais

4 uova

140 g di zucchero semolato

30 g di zucchero a velo

100 g di Nutella®

PROCEDIMENTO



1

Preriscaldare il forno a 150 °C e inserire la griglia nel forno a metà altezza.

Imburrate e infarinate una tortiera del diametro di 22 cm con apertura a cerniera per facilitare la sformatura.

Setacciate la farina insieme all'amido di mais.

Sbattete i 4 tuorli in una ciotola con 40 g di zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso e di colore chiaro.



2

In un'altra ciotola sbattete i 4 albumi aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato rimanente fino a montarli a neve ferma.

**3**

Incorporate delicatamente la farina ai tuorli e aggiungete gli albumi montati a neve.

**4**

Trasferite l'impasto nella tortiera precedentemente preparata e cuocete in forno per 30-40 minuti (o finché assume una colorazione dorata).

Estraete dal forno e lasciate raffreddare per un po'. Sformate quindi su una griglia in metallo e lasciate raffreddare completamente.

**5**

Tagliate la torta a metà orizzontalmente in modo da ottenere 2 strati.

**6**

Spalmate Nutella® all'interno delle 2 metà e ricomponete i 2 strati.

Ritagliate una stella da un cartoncino e utilizzatela per decorare la torta cospargendola di zucchero a velo.