



PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO (SFRULLA CHOC)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Montare con la frusta tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ingrassati ed infarinati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 25-30 minuti.