

CIAO BAMBINI VI PROONGO UNA SQUISITA RICETTA DA
FARE CON LE VOSTRE MAMME



INGREDIENTI:

PER IL PAN DI SPAGNA

- 75G FARINA 00

- 6 UOVA

- 1 FIALETTA DI VANIGLIA

- 75G AMIDO DI MAIS
(MAIZENA)

- 150G DI ZUCCHERO

PER LA MOUSSE AL
CIOCCOLATO BIANCO

- 200ML PANNA DA
MONTARE

- 200G CIOCCOLATO
BIANCO



PER FARCIRE

- 500G DI FRAGOLE

- 30ML SUCCO DI LIMONE

- 40G DI ZUCCHERO

- 200ML ACQUA
ZUCCHERATA

PREPARAZIONE

PREPARIAMO IL PAN DI SPAGNA

MONTIAMO LE UOVA CON LO ZUCCHERO POI UNIRE L'ESTRATTO DI VANIGLIA E LA FARINA MISTA ALL'AMIDO. POI VERSARE L'IMPASTO IN UNO STAMPO DA 22-24CM DI DIAMETRO IMBURRATO ED INFORNARE A 180. A QUESTO PUNTO TOGLIERLO DALLO STAMPO E METTERLO DA PARTE.

PREPARIAMO LE FRAGOLE, LAVANDOLE TAGLIANDOLE E METTENDOLE IN UNA CIOTOLA.

UNIAMO LO ZUCCHERO, IL SUCCO DI LIMONE E MESCOLIAMO BENE. LASCIAMOLE A RIPOSO PER 10 MINUTI.

PREPARIAMO LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO SCIUGLIENDO IL CIOCCOLATO E LASCIANDOLO INTIEPIDIRE.

MONTIAMO LA PANNA E MESCOLIAMO CON IL CIOCCOLATO BIANCO. A QUESTO PUNTO TAGLIAMO IN DUE IL PAN DI SPAGNA,

INZUPPIAMOLO CON ACQUA ZUCCHERATA E FARCIAMO IL PRIMO DISCO CON UN PÒ DI MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO. ALLA FINE FARCIAMO LA TORTA CON FRAGOLE E CREMA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO.

LASCIAMOLA IN FRIGO PER 1 ORA, DOPO DI CHÉ SERVIAMOLA IN FETTE E GUSTIAMOLA.



10-05 - 2020



Auguri a tutte le mamme

