

Ricetta Pandispagna

senza glutine



Ingredienti

Per un Pandispagna senza glutine da 20 cm di diametro e 6 cm di altezza (tre strati)

4 uova medie freschissime

*128 gr di farina così composta (84 gr farina di riso finissima + 28 gr fecola di patate + 16 gr amido di tapioca o di mais) oppure di un mix per dolci senza glutine, non troppo ricco di addensanti*

120 gr zucchero semolato

Aromi a piacere: la scorza di un limone grattugiata, 1 bustina di vanillina in polvere o i semi di una bacca di vaniglia (o entrambi, limone e vaniglia insieme)

Dose per 1 uovo

32 gr farina così composta: 21 gr farina di riso finissima + 7 gr fecola di patate + 4 gr amido di tapioca o di mais)

30 gr zucchero semolato

Misure stampi

2 uova (4 porzioni): diametro cm 14

4 uova (8 porzioni): diametro cm 20

6 uova (12 porzioni): diametro cm 24

8 uova (16 porzioni): diametro cm 28

Procedimento

Nella ciotola della planetaria (in mancanza usare le fruste elettriche e una grande insalatiera) montare benissimo le uova (freschissime e a temperatura ambiente, meglio se portate a 30°C) assieme allo zucchero per 15-20 minuti o comunque sino a quando il composto diventerà gonfio e spumoso, aumentando almeno di 4 volte il suo volume originario (il composto dovrà scrivere, ovvero cadendo dal cucchiaino si dovrà formare un nastro che resterà visibile per qualche secondo). Nel frattempo miscelare bene le farine e gli amidi e setacciarli più volte. Quando le uova saranno pronte, continuando a montare, aggiungere gli aromi prescelti. Poi spegnere e, con un grosso cucchiaino in acciaio, amalgamare delicatamente le farine, versandole a pioggia (tramite setaccio) e un po' alla volta, in 4 o 5 fasi, stando molto attenti a non smontare il composto (con lenti movimenti dal basso. Fase delicatissima e fondamentale). Versare nella teglia, rivestita con carta da forno (almeno sul fondo, i lati si possono anche trattare con lo staccante alimentare, oppure imburrare e infarinare, al posto della carta) e infornare subito.

Cuocere a 180°C statico preriscaldato in posizione centrale, per circa 35 minuti. Aumentare o diminuire di circa 5 minuti per uovo facendo però sempre la prova stecchino (dopo i primi 30 minuti di cottura, mai prima) per verificare la cottura.

Ricetta originale di “Lacucinadibimbapimba.blogspot.com”