

DOLCI E DESSERT

Pasticcini alla siciliana con Nutella

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	3
Zucchero	3 cucchiaini
Cacao in polvere	2 cucchiaini
Essenza di vaniglia	alcune gocce
Albumi d'uovo	3
Nutella	

Preparazione

- 1 Accendete il forno a 180 gradi, imburrate ed infarinate il fondo e le pareti di una placca di cm 30 x 20.
- 2 Battete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e incorporatevi il cacao setacciato, la vaniglia e gli albumi mondati a neve.
- 3 Versate il composto nella placca, lisciate la superficie e cuocetelo in forno per 10-15 minuti finché non si sarà rassodato, quindi fatelo raffreddare per 10 minuti e capovolgete il dolce su carta da forno.
- 4 Lasciate raffreddare ancora completamente. Tagliate il dolce a metà, spalmate con la Nutella parte di esso e copritelo con l'altra, spolverizzate con il cacao e tagliate 20 fette. Mettete in frigorifero per due ore prima di servire.