

Focaccia dolce alla cannella

È lo strumento ideale per montare ogni ingrediente per effetto del movimento planetario: la sua struttura consente, inoltre, di montare in modo uniforme quantità sia piccole che grandi; la frusta, con i suoi molteplici fili, permette di incorporare molta aria al composto, rendendolo spumoso e soffice.



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

Ingredienti per 1 tortiera da 32 cm di diametro:

6 uova
150 g di zucchero
150 g di farina
20 g di cannella in polvere
1 busta di vanillina
1 pizzico di sale

Istruzioni per la preparazione

1. Inserisci nella vasca lo zucchero, le uova intere, la vanillina ed il sale e montate il composto alla massima velocità, finché non risulterà soffice e spumoso.
2. Abbassa la velocità a 1 e incorpora lentamente la farina setacciandola insieme alla cannella, facendo attenzione che non si formino grumi.
3. Versa il composto in una tortiera imburata e infarinata e cuoci a 170 °C per 20-30 minuti nel forno già caldo.

Suggerimenti

Questo composto è simile al Pan di Spagna e può essere utilizzato per qualsiasi preparazione dolce, come torta unica o come base per semifreddi. Consigliamo di bagnarlo sempre con uno sciroppo profumato.