

Nido di Pasqua



Ingredienti

- Ingredienti per il nido:
- 5 uova
- 185 gr. di farina
- 185 gr. di zucchero
- una puntina di lievito per dolci
- Ingredienti per la copertura:
- 100 gr. di cioccolato fondente
- 1 noce di burro
- 40 gr. di codetta di cioccolato
- Ovetti di zucchero per decorare
- Ingredienti per la crema pasticcera:
- 500 ml di latte
- 3 uova
- 150 gr. di zucchero
- 50 gr. di farina
- scorza di limone grattugiata

Cari amici Buona Pasqua a tutti!!!

Questo è il dolce che porterò in tavola per festeggiare la Pasqua in famiglia: un semplicissimo pan di Spagna ricoperto di cioccolato accompagnato con crema pasticcera.

Procedimento per il nido:

montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e sodo poi unire la farina setacciata ed una punta di lievito, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarlo. Versare in uno stampo ricoperto con carta forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Dopo avere sfornato il dolce, lasciarlo raffreddare poi incidere un cerchio centrale e svuotare leggermente per creare l'effetto del nido. Sciogliere il cioccolato insieme con il burro a bagnomaria o al microonde, ricoprire il pan di Spagna

poi distribuire la codetta.

Procedimento per la crema pasticcera:

Sciogliere la farina con un po' del latte freddo poi portare ad ebollizione il resto del latte. Sbattere le uova con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, unire alla farina e mescolare bene con una frusta. Per ultimo aggiungere il latte bollente e portare la crema sul fuoco. Cuocere continuando a mescolare con la frusta fino a che sarà raggiunta la consistenza desiderata.

Servire il dolce accompagnato alla crema.

