



# Trancetti

## Ingredienti

### Per l'impasto

- 3 uova (grandi o medie)
- 3 cucchiaini di acqua (30 g) a temperatura ambiente
- 150 g zucchero semolato
- 100 g farina bianca 00
- 50 g **Frumina PANEANGELI**
- 1 bustina **Lievito per Pan di Spagna PANEANGELI**
- 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI**
- 100 g burro sciolto tiepido

### Per farcire e decorare

- 1 busta di **Crema al cioccolato PANEANGELI**
- 250 ml latte a temperatura ambiente
- **Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI**

## Procedimento

1. Con uno sbattitore elettrico, sbatti a schiuma le uova, l'acqua, a temperatura ambiente, e lo zucchero sbattendo alla massima velocità per 3 minuti, fino ad ottenere una massa cremosa.
2. Aggiungi alle uova sbattute la farina e la Frumina setacciate e, per ultimo, il Lievito per Pan di Spagna anch'esso setacciato.
3. Aggiungi all'impasto la vanillina e il burro sciolto tiepido.  
Con la frusta a mano incorpora delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che le uova non si smontino.
4. Distribuisci l'impasto nella lastra del forno foderata con carta da forno e cuoci per 18-22 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas ripiano alto: 190°C).
5. Capovolgi il dolce appena sfornato su un foglio di carta da forno cosperso di zucchero, stacca delicatamente la carta e taglialo a metà.
6. Prepara la crema al cioccolato con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.  
Trasferisci metà dolce su un vassoio con la parte scura rivolta verso il basso, distribuisci la crema e sovrapponi l'altra metà di impasto con la parte scura rivolta verso l'alto.
7. Prima di servire taglia il dolce in tranci e decora la superficie con zucchero al velo. Conserva il rotolo in frigorifero e consumalo entro 24 ore. Poni il dolce in frigorifero.