

Le ricette di Giuly - Sandwich Dolce

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è perfetta per chi ha amici vegani a cena.

INGREDIENTI:

x il Pan di Spagna:

- 300 g di farina 0
- 1 cucchiaino di cremortartaro
- 25 g di cacao amaro
- 100 g di malto di riso
- 150 ml di latte di riso (o avena) al cioccolato
- 140 g di olio di mais
- 100 g di sciroppo d'acero

x la crema:

- 50 g di farina di riso
- 300 g di latte di soia (o avena)
- 60 g di sciroppo d'acero
- 200 g di panna vegetale

PROCEDIMENTO:

In una ciotola setacciare la farina, il cremortartaro e il cacao. A parte sciogliere il malto di riso con il latte, l'olio e lo sciroppo d'acero. Unire gli ingredienti secchi a quelli liquidi e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendere l'impasto su una teglia ricoperta di carta forno e cuocere in forno statico già caldo a 180°C per circa 20 – 25 minuti. Una volta cotto, togliere dal forno e lasciare raffreddare bene.

Sciogliere la farina di riso in un po' di latte di soia; nel frattempo in un pentolino mettere lo sciroppo d'acero, la panna, il rimanente latte e portare ad ebollizione continuando a mescolare. Aggiungere la farina di riso sciolta nel latte e continuare a cuocere per altri 2 minuti fino a che non si raggiungerà la consistenza desiderata.

Ritagliare due rettangoli di Pan di Spagna di uguale misura. Versare su uno dei due la crema, e adagiare su quest'ultima il secondo rettangolo. Premere leggermente in modo da distribuire la crema in modo uniforme e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

Una volta rassodata la crema e passato il tempo di refrigerazione, tagliare a rettangolini della misura che si preferisce e servire.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 31/01/2026

Salvato in PDF in data: 27/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-94/31/01/2026/>