Pan di Spagna con farina di riso Venere. Lo famo strano?!?!?



AVVISO IMPORTANTE: la lettura di questo post è severamente vietata ai minori di…

Ma che fate, dove andate, non ci avrete mica creduto?

Che cosa "famo strano"? Ma il ***Pan di Spagna***…of course ;)!

Sinceramente dopo questo col pizzico non avevo pensato ad una quarta possibilità ma i commenti di molti di voi mi hanno rivelato una certa aspettativa fino a che le parole della sister (il quarto "lo famo strano") mi hanno dato il colpo di grazia!

I criceti si sono messi subito in moto a correre all'impazzata.

E' una sfida? Ok…lo "famo strano"… ma "strano" come?

Aggiunta di mandorle? Nooooo, troppo "scontata" meglio pistacchi!

Ma considerato quanto ne potrei aggiungerei dubito che uscirebbe verde e di usare coloranti…non mi piace!

Nutella? Non sarebbe più un Pan di Spagna!

Giochiamo con la farina…integrale, di farro, grano saraceno…non mi convince per niente!

*Ma come diavolo faccio a farlo "**strano**"?!?!?*

Pensiamo alla cena che è meglio. Mhhhh perchè no, riso Venere con i gamberetti, un'aggiunta di zucchine julienne e sono a posto.

Riso Venere…è da un po' che non me lo preparo, buono…riso…riso…farina di riso…ecco come lo faccio "*strano*"!!!!!!!!!!!

Mi serve un macinaceffè!

“Mamma, perchè la prossima volta che vieni non mi porti il macinacaffè, dovrei tritare una certa cosa!”

Eppure io ero convinta di avere un frullatore…ero convinta perchè c’era, nascosto in fondo all’ultimo ripiano dell’armadio a muro. E con il macinacaffè incorporato :D!!!

“Mamma non importa, l’ho trovato!”

Macina e setaccia risetaccia e rimacina, in un’oretta avevo tra le mani il mio bel vasetto di farina di riso nero che già da sola sprigionava un profumo paradisiaco. Chi conosce questo riso può immaginare di cosa parlo!

“Ora non resta che mettere le mani in pasta e per fortuna al week end mancano solo due giorni…”

Peccato che quel week end sia stato a dir poco fantozziano, degno fratello di quest’altro più recente. Due prove, una dopo l’altra (sforna il primo inforna il secondo!), e due flop sono stati solo una minima parte di ciò che è andato storto quel sabato. E pensare che alla seconda prova avevo anche aggiunto un pizzico di lievito!

“Così ti frego” ho pensato! E invece sono rimasta di nuovo fregata: cresciuto benissimo fino a metà e poi un progressivo infossamento al centro, tanto per NON gradire! *GRRRRRRRRRR*!

Non mi sono mai sentita più idiota. Già perchè ovviamente la “colpa” era mia che me le cerco in tutti i modi, il Pan di Spagna col riso nero volevo fare, perchè avevo in testa di farlo “strano”! Ben mi stava a non voler fare le cose normali!!!

Ma ormai ce l’avevo fisso nella testa, e come tutte le volte che mi prende il puntiglio, più cercavo di non pensarci e più l’idea era lì che martellava e martellava.

“In fondo il riso è riso, se è venuto bene con la farina di riso bianca dovrà venire anche cambiando colore…o no?!?! Ok, rimaciniamo!”

Il prossimo sabato…e poi arriva anche il successivo…e poi quello dopo….e poi arrivano le feste…e poi…finalmente mi sono decisa…col cuore in gola ma mi sono decisa.

Squillo di trombe rullo di tamburo…*eccolo qui*!

Chi la dura la vince! Signore e signori allora…”***lo famo strano***“?

P.S. sister…più di così nun’jela fo’!!!



Pan di spagna con farina di riso venere

Print
Prep time
15 mins
Cook time
40 mins
Total time
55 mins

Per uno stampo da 20 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8
Ingredienti

- 30 gr di tuorli
- 120 gr di uova
- 100 gr di zucchero semolato
- 75 gr di farina di riso Venere
- 25 gr di farina di riso
- 10 gr di amido di mais

Procedimento

1. Montare uova e tuorli (devono essere a temperatura

ambiente) con lo zucchero fino ad ottenere una schiuma stabile e ben sostenuta.
2. Quando il composto “scrive” (ossia il tratto dell’impasto che ricade dalle fruste resta ben visibile per qualche secondo prima di uniformarsi al resto) incorporare poco alla volta, le farine di riso setacciate insieme all’amido, facendole cadere direttamente da un setaccio, con movimenti delicati dal basso verso l’alto, cercando di non smontare la massa.
3. Versare il composto nello stampo imburrato e infarinato con farina di riso (se non si hanno problemi di intolleranze va bene anche farina normale) e cuocere in forno caldo a 190°C per 35-40 minuti, fino a che i bordi cominceranno a “raggrinzire” leggermente e a staccarsi dalle pareti dello stampo.
4. Se la superficie tendesse a colorire troppo, abbassare la temperatura a 170°C SENZA
5. aprire lo sportello del forno.
6. Lasciare nel forno spento per 5 minuti, sformare e lasciar intiepidire su una gratella.
7. Mettere in una busta di carta in modo che, trattenendo un po’ di umidità, rimanga morbido.

Note
Per ottenere la farina di riso nero, ho macinato per due volte con il macinacaffè il riso Venere, passando ogni volta la farina ottenuta al setaccio.
Se si ha il Bimby (o il macinagranaglie del Kenwood) l’operazione risulta sicuramente semplificata.



Questi saranno giorni piuttosto fitti e ricchi di scadenze da rispettare. Mi scuso in anticipo se non riuscirò a fare a visita a tutti.

Un abbraccio e buona settimana a tutti