

Come cuocere i dolci con il forno elettrico

Autore: Elisa Malizia

Data: 08 Agosto 2014

La pasticceria è una scienza esatta e, anche se non siamo dei cake designer, possiamo comunque cucinare ottimi **dolci anche a casa**. Ogni forno, però, è adatto ad un tipo di cottura e per avere dei risultati soddisfacenti bisogna assolutamente saper usare bene il proprio. **Il forno elettrico**, ormai il più diffuso in cucina, permette di avere una [cottura con modalità ventilata](#) e una cottura con modalità statica e la differenza tra le due è notevole, soprattutto quando si tratta di dolci.

La **cottura dei dolci con il forno elettrico** può avere lo svantaggio di renderli un po' secchi e asciutti, quindi è bene impostare un tempo di cottura inferiore rispetto alla ricetta e controllare con uno stecchino che l'impasto sia pronto. Molti cuochi, per ovviare al problema, raccomandano di mettere una ciotolina d'acqua sul fondo del forno, mentre si sta preriscaldando, così da creare un ambiente umido che non lasci i dolci lievitati troppo secchi.

Biscotti, meringhe e crostate non danno quasi mai problemi alle pasticciere fai da te, poiché il forno elettrico rende questi dolci croccanti e friabili, esattamente come dovrebbero essere. Qualche problema, invece, nasce per i dolci lievitati, come le torte. Capita che questa tipologia di dolce non cresca abbastanza, o che risulti cotto fuori e molto crudo dentro o, ancora, che diventi esageratamente compatto e poco soffice. Il forno elettrico statico per questi dolci va impostato ad una temperatura di 180 gradi, con forno preriscaldato, per circa 40 minuti, e la tortiera andrebbe poggiata sulla gratella, non sulla leccarda. Se usate il forno elettrico in modalità cottura ventilata, la temperatura da impostare scende di circa 20 gradi e i tempi di cottura sono minori, quindi il forno dovrebbe essere acceso sui 160 gradi per circa mezz'ora.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-cuocere-i-dolci-con-il-forno-elettrico/>

Generato il 17/04/2025