

MASPEN, IL DOLCE DELLE SEYCHELLES CHE CONQUISTA IL CUORE E IL PALATO

Publicato il 28 Febbraio 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un'esplosione di sapore che racconta la storia delle Seychelles

Dalle spiagge bianchissime e dai mercati colorati delle Seychelles arriva il **Maspen**, o **Massepain Seychellois**, un pan di spagna soffice, profumato e avvolgente, custode di tradizioni antiche e simbolo di festa e celebrazione. Un tempo protagonista indiscusso di ogni matrimonio tradizionale, oggi si trasforma nel dolce ideale per l'ora del tè, capace di regalare attimi di dolcezza e convivialità. La sua morbidezza perfetta, la delicatezza del burro e la nota aromatica della farina si sposano alla perfezione con la marmellata di papaya, creando un contrasto di sapori che conquista anche i palati più raffinati e curiosi. Ogni fetta racconta una storia di cultura, festa e piacere semplice, trasformando un momento quotidiano in un'esperienza dal fascino esotico.

Ogni fetta di **Maspen** racconta una storia di **tradizione, festa e celebrazione**: dorata e leggermente elastica al tatto, sprigiona un sapore semplice ma raffinato, che richiama l'eleganza dei dolci ereditati dai coloni francesi giunti da Mauritius alle Seychelles nel XIX secolo. Il suo profumo avvolgente e la consistenza soffice catturano i sensi, mentre il gusto equilibrato di burro, uova e zucchero invita a un viaggio tra passato e presente. **Si gusta al naturale**, per un momento di pura dolcezza, oppure diventa la base perfetta per una **torta nuziale ricoperta di marzapane e glassa**, trasformando ogni festa in un'occasione indimenticabile, dove ogni morso celebra l'arte della pasticceria e la magia delle tradizioni secolari.

MASPEN

Ingredienti:

- 175 g di farina 00
- 50 g di zucchero
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 150 g di burro ammorbidito
- 3 uova a temperatura ambiente

- Un pizzico di sale

Procedimento:

Preparare una tortiera di 20 x 10 cm, **imburrare** i lati e **rivestire** la base con carta da forno antiaderente.

Preriscaldare il forno a 180°C.

In una ciotola media, **setacciare** la farina, **aggiungere** sale e lievito, **mescolare** e **mettere da parte**.

In una ciotola profonda, **montare** il burro ammorbidito fino a renderlo cremoso, **aggiungere** lo zucchero e **sbattere** per 5 minuti fino a ottenere un composto leggero e spumoso.

Incorporare le uova, una alla volta, fino a ottenere un impasto liscio e vellutato.

Unire gradualmente la farina al composto di burro, **mescolare** con una spatola e **trasferire** l'impasto nella tortiera. Picchiettare leggermente per distribuire l'impasto in modo uniforme.

Cuocere per 45-60 minuti fino a doratura. **Verificare** la cottura con uno spiedino: se esce pulito, il Maspen è pronto.

Raffreddare nella tortiera per 10 minuti, poi **trasferire** su una griglia e **lasciare raffreddare** altri 30 minuti.

Servire a fette al naturale o con marmellata di papaya.

Per chi desidera un tocco in più, si **può aromatizzare** il Maspen con brandy, vaniglia, farina di mandorle o cannella, per un risultato ancora più irresistibile.

Il Maspen è un viaggio nei sapori, nelle storie e nelle celebrazioni delle Seychelles. Ogni fetta rende speciale ogni momento.

