

Pan di Spagna



Ingredienti

6 uova
200 g di zucchero
1 bustina di vanillina
la buccia grattugiata di mezzo limone
100 g di farina 00
70 g di fecola di patate

Preparazione

Rompete le uova, raccogliendo i tuorli e gli albumi in due diverse terrine. Unite ai tuorli lo zucchero, la vanillina e la buccia del limone. Montate gli ingredienti fino ad ottenere un composto denso e spumoso. Mescolate in un altro contenitore la farina con la fecola. Montate a neve ben densa gli albumi con 1 pizzico di sale. Incorporate qualche cucchiata di albumi montati alla crema di tuorli, mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaio o una spatola. Quindi poco alla volta unite la farina e la fecola setacciandole con un passino. Continuate ad alternare gli ingredienti sempre in piccole quantità e lavorando delicatamente, fino ad esaurimento.

Coprite uno stampo a cerniera con della carta da forno bagnata e versate l'impasto. Sbattete lo stampo sul piano di lavoro, in modo che si assesti bene e non vi restino dei vuoti d'aria interni.

Fate cuocere il Pan di Spagna a 175 gradi per 30-35 minuti in forno già caldo. Prima di sformare il dolce fatelo raffreddare all'interno dello stampo, quindi procedete al taglio.

Tempo di preparazione

20 minuti

Difficoltà

Facile