

Pan di spagna

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 04 Dicembre 2012 09:55 - Ultimo aggiornamento Martedì 04 Dicembre 2012 10:02

Pan di spagna

Il pan di spagna è la base per tantissimi dolci. Visto l'avvicinarsi del Natale non è male rispolverarne la ricetta. Non è difficile da realizzare basta solo un po' di attenzione nella cottura e nel taglio.



Dosi per 4 persone: 60 gr di farina, 4 uova, 60 gr di fecola di patate, 100 gr di zucchero, burro.

Lavorare i tuorli con lo zucchero fino a che diventano spumosi. Montare gli albumi a neve soda e quindi aggiungerli all'impasto. Aggiungere poi la farina e la fecola mescolate assieme e lavorare il tutto. Imburrare una teglia e versarvi l'impasto. Mettere nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per 30-40 minuti.