

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di Spagna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- ¾ tazze di zucchero a velo
- 2/3 tazza di farina comune
- 1/3 tazza di farina di mais
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 170°C. Rompete le uova in una ciotola e sbattete con un frullino elettrico fino a che diventino dense e cremose (circa 5-8 minuti). Quando passate un cucchiaino nelle uova sbattute, il segno del passaggio non dovrebbe scomparire. Incorporate gradualmente, sempre sbattendo, lo zucchero fino a che sia completamente sciolto. Setacciate gli ingredienti secchi ripetutamente in una ciotola separata così da assicurare che siano completamente miscelati. Incorporate velocemente ma poco alla volta gli ingredienti secchi nel composto di uova e zucchero usando un cucchiaino di

metallo prestando attenzione che il composto spugnoso non si rompa, ma anche che la farina sia ben amalgamata.

Versate il composto in due stampi da torta di 20cm di diametro ben unti. Infornate per 20-25 minuti. Questa torta è pronta quando si stacca leggermente dalle pareti dello stampo.

Rivoltate le torte su di una griglia.

Farcite con panna e guarnite con frutta a scelta e/o cioccolato grattugiato.

NOTE

Varianti: Al cioccolato: tenete da parte 2 cucchiaini di farina e aggiungetevi 2 cucchiaini di cacao Al caffè: aggiungete 3 cucchiaini di caffè istantaneo sciolto in un pochino di acqua calda