

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pan di spagna

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

UOVA 6

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 200 gr

LIMONE scorza - 1

Questo [Pan di Spagna](#) è soffice e si presta bene a qualunque tipo di farcitura. Si tratta infatti di uno dei più classici punti di partenza per realizzare torte, zuccotti e semifreddi, davvero potremmo dire l'ABC della pasticceria italiana e non. Ma spesso si trovano delle difficoltà durante la sua realizzazione ed è per questo che vi invitiamo a eseguire questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum. Ci sono infinite varianti, e se siete amanti della pasticceria, vi lasciamo anche una diversa versione di [pan di spagna classico](#), anche questo molto facile da realizzare. E se amate pasticciare, vi consigliamo anche un altro grande must: la [pasta per bignè](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate tutti gli ingredienti per tempo quando volete realizzare questa ricetta del pan di spagna.



- 2 come prima cosa si mettono le uova e lo zucchero in un contenitore adatto alla cottura a bagnomaria



- 3 si mette poi il tutto su fuoco bassissimo, con acqua calda ma non bollente, e si inizia a montare il tutto con le fruste



- 4 fino a quando il composto non sarà ben gonfio e chiaro





5 si può evitare il bagnomaria, montando a lungo fino a che il composto non si scaldi naturalmente, ma ho visto che con questo metodo viene molto meglio!

una volta montato si aggiungono la farina setacciata e la scorza di limone, amalgamandole delicatamente senza l'uso delle fruste



6 ecco il composto ottenuto in una teglia imburrata ed infarinata, o in uno stampo in silicone, diametro 24



7 ho infornato a 170° per circa 50'



8 lo mettiamo a raffreddare su una griglia fino all'utilizzo.

non è un dolce che ha un utilizzo proprio così com'è, generalmente è presentato farcito.