

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna di Enzo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ALBUME 5

TUORLO D'UOVO 5

ZUCCHERO 125 gr

FARINA 100 gr

FECOLA DI PATATE 25 gr

SALE 1 pizzico

Il pan di spagna di Enzo, la ricetta del nostro pasticciere partenopeo che vi spiega come sfornare un pan di spagna perfetto, morbido, delizioso! Una base immancabile della pasticceria da cui partire per creare portate dolci di ogni genere o da servire semplicemente così!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a frusta i tuorli e lo zucchero e azionate la macchina lasciandola lavorare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Prendete un'altra ciotola dell'impastatrice e montate gli albumi a neve con un pizzico di sale.





3 Setacciate la farina con la fecola di patate.



4 Unite i tuorli agli albumi mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.





- 5 Aggiungete poco alla volta la farina e la fecola setacciata continuando a mescolare dal basso verso l'alto.



- 6 Prendete una teglia, imburratela ed infarinatela, quindi distribuitevi l'impasto in uno strato uniforme.





7 Infornate a 180°C per circa 30 minuti.

Verificate la cottura del pan di spagna inserendo uno spiedo di legno nel centro della torta, se esce pulito il pan di spagna è cotto.

Sfornate il pan di spagna, toglietelo dallo stampo e lasciatelo freddare.

