

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di Spagna di zia Angela

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

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



Il forum non difetta certo per ricette di pan di Spagna...ma ci tenevo a farvi conoscere quello che da sempre per me e' il pan di Spagna per antonomasia, cioe' questo di mia zia.Zia Angela e' un'ottima cuoca, tutta la vita, finche' l'eta' e la salute glielo hanno consentito, ha fatto il pane per la sua famiglia a mano perche' quello comprato non le piaceva..impastandolo ogni mattina presto per oltre un'ora Altro che impastatrice!Anche il pan di Spagna lo ha sempre battuto a mano, relativamente da poco si e' convinta ad usare le fruste elettriche...e vi assicuro che come viene a lei non viene a nessuno!E' molto buono e leggero grazie alla presenza della maizena, spero vi piaccia...ed anche se sarebbe difficile spiegare a zia Angela cos'e' un

forum di cucina, sarebbe comunque contentissima di sapere che ho diffuso la sua ricetta, di cui va giustamente orgogliosa

INGREDIENTI

6 uova grandi

180 g di amido di mais (maizena)

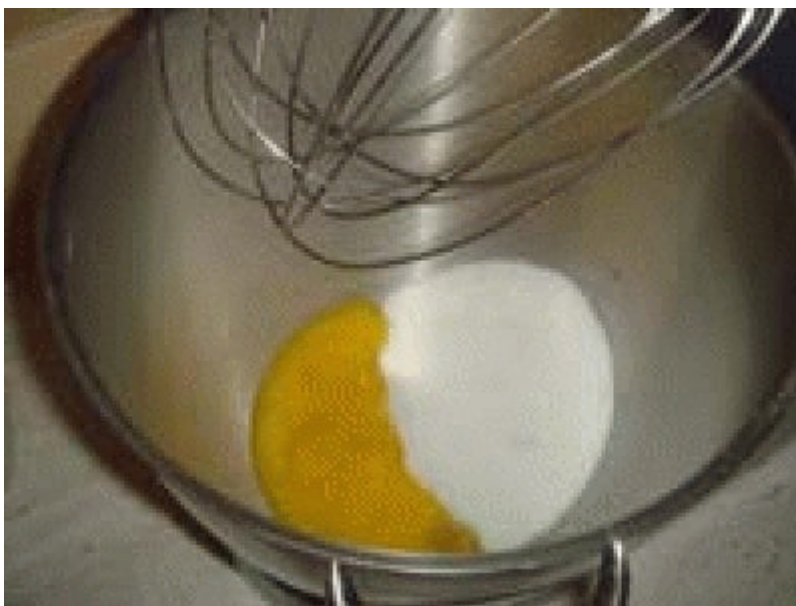
240 g di zucchero

il succo di mezzo limone

un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere i rossi con lo zucchero molto a lungo (circa 20 minuti), finché risulta una crema montatissima e gonfia





2 Montare a neve fermissima gli albumi con il pizzico di sale



3 Unire ora la maizena ai tuorli montati con una spatola, otterrete un composto piuttosto sodo



- 4 Versare il composto di uova sugli albumi (non il contrario, mi raccomando) insieme al succo di limone, che zia Angela dice serve a "togliere la puzza dell'uovo"
Mescolare delicatamente per amalgamare il tutto, ci vorrà un pochino dato che il composto di uova non è morbidissimo.
Se vi risultasse un po' duro (dipende dalle uova), ammorbiditelo all'inizio energicamente con un paio di cucchiai degli albumi montati, per poi unire delicatamente il resto.





5 Versare in una tortiera unta e spolverizzata con altro amido(non fate come me che ...mi sono dimenticata>:->)



6 E mettere in forno a 180 per circa mezz'ora, 35 minuti. La cottura comunque varia da forno a forno, ma cercate di non seccarlo troppo.
Ecco una foto di come si gonfiava in forno



- 7 A fine cottura lasciare il dolce per 5 minuti nel forno spento con la porta socchiusa, fermata con un mestolo



- 8 Appena fuori dal forno toglierlo dalla teglia, avvolgerlo in carta da pane e poi in una busta di plastica



9 ed eccolo sformato...io non ho unto la teglia>:->

Ovviamente potete tagliarlo, quando e' ben freddo, e farcirlo a piacere...io lo mangio anche cosi'



10 la fetta

