

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pan di spagna (Escoffier)

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

500 g di zucchero semolato  
16 uova  
375 g di farina setacciata  
200 g di burro fuso e un cucchiaino di  
zucchero vanigliato oppure ½ cl di un  
liquore a scelta.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavorare lo zucchero con le uova in una ciotola di rame; appoggiare per qualche istante l'utensile sulla placca del forno, in modo che la composizione si riscaldi leggermente; sbattere con la frusta fino a quando la pasta, se sollevata, fa la fettuccia; ritirare dal fuoco e continuare a sbattere fino al completo raffreddamento. Aggiungere quindi l'essenza aromatica prescelta, poi la farina e, infine, il burro fuso versato a filo. Mescolare più volte con movimenti rotatori verticali e mettere a cuocere, a seconda dell'uso che se ne intende fare, negli appositi stampini oppure in un'unica teglia ben imburrata e cosparsa di farina.