

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.