DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna leggero

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

200 g zucchero

200 g farina

100 g fecola

2 uova intere

poco latte e 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Sbattere le uova con lo zucchero, amalgamare la farina,la fecola e il lievito setacciati alternandoli con il latte per ammorbidirlo, formando un'impasto abbastanza morbido ma non liquido. Versare il tutto in uno stampo e cuocere a 180* per 30-35 minuti circa fino a quando sara' asciutto, sfornarlo e toglierlo dallo stampo appena freddo e usarlo a piacimento.