

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pan di spagna (num.2)

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

6 uova  
75 gr di farina  
75 gr di fecola  
150 gr di zucchero a velo  
1 limone  
un pizzico di sale  
1 noce di burro.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattere con una frusta i tuorli con lo zucchero a velo finché non avrete ottenuta una crema quasi bianca. Montare a neve ben ferma gli albumi con la presa di sale, quindi unirli un poco alla volta ai tuorli, facendo attenzione che non si smontino. Unire pure la scorza grattugiata di un limone, quindi le farine setacciate, mescolando bene tutti gli ingredienti con un cucchiaino di legno. Imburrare una tortiera apribile, infarinata e versare il composto e mettila nel forno caldo a 180° per un ora circa.