

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di Spagna semplice

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g farina
150 g zucchero
4 uova
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Accendete il forno alla temperatura di 175° (preferibilmente forno ventilato).

Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di 24 cm. In alternativa potete usare uno stampo in silicone.

Sgusciate le uova in una ciotola (qui vedrete la preparazione con il Ken), aggiungendo un pizzico di sale e lo zucchero.



2 Cominciate a sbattere alla massima velocità.

Dovrete andare avanti per almeno 15 minuti (con il Ken 10 possono bastare), fino a quando il composto sarà diventato gonfio e biancastro.

Per capire se è pronto, sollevate le fruste e lasciate cadere il composto nella ciotola. Se il filo di pasta "scrive", cioè resta un po' in superficie prima di affondare, il composto è montato al punto giusto.



3 In una tazza a parte miscelate la farina con la vanillina.



4 Con uno spargifarina o uno spargicacao (in foto) aggiungere la farina mescolata con la vanillina, versandola a pioggia e mescolando delicatamente con il cucchiaino di legno per

incorporare il tutto alle uova senza smontarle.



5 Per ottenere questo, mescolate con un movimento continuo e regolare, dal basso



6 verso



7 l'alto, finché tutta la farina sarà incorporata.



8 Versate l'impasto al centro dello stampo in silicone, altrimenti imburратene uno a cerniera ed infarinatelo.



9 Essendo fluido, l'impasto si distribuirà facilmente sul fondo



10 Mettete nel forno e fate cuocere per circa 25 minuti.
Se ad un certo punto la superficie si colorerà troppo, preparate un foglio di carta di alluminio, aprite delicatamente il forno e poggiarlo sopra, chiudendo poi delicatamente il forno.



- 11** Dopo una ventina di minuti dall'inizio della cottura, potrete aprire il forno e controllare se è pronto, infilando uno stecco di legno che dovrà risultare asciutto. Altrimenti continuate la cottura per qualche altro minuto.



- 12** A cottura ultimata, togliere il testo dal forno e sformare il pan di spagna semplice quando è completamente freddo.

