

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pan di spagna senza lievito

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

9 uova  
225 gr di zucchero  
225 gr di farina  
crema chantilly q.b  
latte q.b

### PREPARAZIONE

- 1 Preparare il pan di spagna: lavorare le uova con lo zucchero fino a quando diventeranno bianche e spumose poi aggiungere la farina setacciata e lavorare dal basso verso l'alto facendo molta attenzione a non smontare l'impasto. Versare l'impasto ottenuto in una teglia imburrata ed infarinata, cucinare in forno modalità statica a 170° per circa 20 min (ma il tempo cambia in base al forno). Una volta cotto, far raffreddare il pan di spagna, tagliarlo a metà e bagnarlo con il latte. Farcire con crema chantilly e infine guarnire la torta a piacere