

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