

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna di veronica79

di: *veronica79*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

250 g di uova
150 g di zucchero
150 g di farina 00
50 g di fecola di patate
1 bustina di vanillina
mezzo cucchiaino di lievito per dolci.

Una delle ricette che ha riscosso maggior successo nel forum di cookaround è di certo il Pan di spagna di veronica79. Una ricetta semplicissima e di sicuro successo, provate a farla e vedrete che meraviglia! Ottima come base per torte e semifreddi insomma un vero asso nella manica!

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria mettete le uova con lo zucchero.



2 E montare per 15 minuti fino ad avere un composto gonfio, soffice e spumoso.



3 In una ciotola mescolare la farina, la fecola, il lievito, la vanillina e setacciare.

Versate la farina, poca per volta, al centro del composto di uova e mescolare delicatamente con le mani con movimenti dal basso verso l'alto.



4 Evitate se potete di far andare la farina nel bordo del contenitore ma raccogliete con taglio della mano quella che ci v`a.

Continuate il movimento dal basso (dovete toccare il fondo del contenitore) verso l'alto fino a finire la farina.

Nel momento in cui iniziate ad amalgamare la farina inizierete a sentire che l'impasto diventa come una spuma , mescolare per circa 5 minuti.



5 Imburrate ed infarinate una tortiera da 28 cm e versateci il composto, livellando la superficie con delicatezza.





6 Infornate a 180-190°C per 30-35 minuti.



