

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pan di spagna

di: *stefra*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

- 6 uova intere
- 180 g di farina
- 180 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina.

## PREPARAZIONE



2 In una ciotola a bordi alti mettete le uova con lo zucchero ed il sale.



3 Con le fruste elettriche montare.



4 Dovrete ottenere un composto chiaro e spumoso, otterrete questo risultato dopo circa 20 minuti.





5 Unite la farina setacciata con la vanillina poca per volta.



6 Mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.





**7** Imburrate ed infarinate una tortiera con cerniera da 26 cm.



**8** Versate il composto nella tortiera.



**9** Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti.



**10** Fate la prova stecchino per assicurarvi che il pan di spagna sia cotto non prima che siano passati 20 minuti.



11 Fate raffreddare il pan di spagna avvolto da un canovaccio pulito.



