

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna con lievito

di: *lyra*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 5 uova
- 300 g di zucchero
- 300 g di farina
- 100 ml di latte
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 fialetta di aroma limone.

Se in cucina amate stare ai fornelli e pasticciare dovete assolutamente provare la ricetta del pan di spagna con lievito che vi farà fare colpo sicuro! Una base perfetta per torte e dolci, provatela!

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare molto bene gli albumi con 150 g di zucchero.



2 In una ciotola montare i tuorli, il succo di limone, lo zucchero rimasto, e l'aroma.



3 Unite delicatamente gli albumi al composto di tuorli e mescolare delicatamente.



4 Unite la farina setacciata con il lievito.



5 Alternare la farina con il latte.



6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



7 Infornate nel forno già caldo a 175°C per 35 minuti.



