

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di Spagna con preparato per budino

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 6 uova
- 200 g di zucchero
- 100 g di farina
- 100 g di amido di mais
- 25 g di preparato per budino alla vaniglia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi unendo poco per volta lo zucchero.

Unite i tuorli e mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno.

Quando i tuorli sono ben amalgamati, unite la farina, il preparato ed il lievito e mescolare

bene.



2 Rivestite di carta forno una tortiera da 30 cm e versateci il composto.

Infornate nel forno già caldo a 180°C per 30 minuti.



