

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna della pasticceria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **pan di spagna** di Enzo, la ricetta del nostro pasticciere partenopeo che vi spiega come sfornare un pan di spagna perfetto, morbido, delizioso! Una base immancabile della pasticceria da cui partire per creare portate dolci di ogni genere o da servire semplicemente così!

Con questo pan di spagna perfetto farete delle torte buonissime proprio come quelle fatte in pasticceria!

Provate questa ricetta e usatela per realizzare i vostri dolci preferiti, per esempio la [torta Pan di Stelle con pan di spagna](#) o una fantastica [torta di compleanno](#)!

Se cercate altre ricette per fare dolci fatti in casa
ecco per voi altre ricette di torte semplici:

[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)

[torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

ALBUME 5

TUORLO D'UOVO 5

ZUCCHERO 125 gr

FARINA 100 gr

FECOLA DI PATATE 25 gr

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a frusta i tuorli e lo zucchero e azionate la macchina lasciandola lavorare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Prendete un'altra ciotola dell'impastatrice e montate gli albumi a neve con un pizzico di sale.



- 3 Setacciate la farina con la fecola di patate.



- 4 Unite i tuorli agli albumi mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 5 Aggiungete poco alla volta la farina e la fecola setacciata continuando a mescolare dal basso verso l'alto.



- 6 Prendete una teglia, imburratela ed infarinatela, quindi distribuitevi l'impasto in uno strato uniforme.



7 Infornate a 180°C per circa 30 minuti.

Verificate la cottura del pan di spagna inserendo uno spiedo di legno nel centro della torta, se esce pulito il pan di spagna è cotto.

Sfornate il pan di spagna, toglietelo dallo stampo e lasciatelo freddare.



