

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna leggero

di: *Fabio*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

200 g zucchero

200 g farina

100 g fecola

2 uova intere

poco latte e 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con lo zucchero, amalgamare la farina, la fecola e il lievito setacciati alternandoli con il latte per ammorbidirlo, formando un'impasto abbastanza morbido ma non liquido. Versare il tutto in uno stampo e cuocere a 180* per 30-35 minuti circa fino a quando sarà asciutto, sfornarlo e toglierlo dallo stampo appena freddo e usarlo a piacimento.