

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pan di Spagna passo passo

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

5 uova  
1 tuorlo  
120 g di zucchero  
100 g di farina  
50 g di maizena o amido di frumento  
poche gocce di aroma al limone  
mezza bustina di lievito per dolci.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare la farina, la maizena ed il lievito.

In una casseruola mettete le uova con lo zucchero e l'aroma.



2 Mettete la casseruola a bagnomaria e montare con le fruste elettriche almeno 20 minuti.



3 Allontanate la casseruola dal bagnomaria e continuate a montare per altri 2 minuti.

Unite le farine poco per volta e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.



- 4 Imburrate una tortiera da 26 cm, sul fondo mettete un disco di carta forno e cospargete i bordi con pangrattato fine.



- 5 Versate il composto nella tortiera e livellate bene la superficie.

Infornate a 160°C per 15 minuti quindi aumentate a 175°C per 30 minuti.

Fate riposare la torta nel forno spento per 5-10 minuti.



