

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna senza lievito

di: *de sario felicia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

9 uova
225 gr di zucchero
225 gr di farina
crema chantilly q.b
latte q.b

PREPARAZIONE

1 Preparare il pan di spagna: lavorare le uova con lo zucchero fino a quando diventeranno bianche e spumose poi aggiungere la farina setacciata e lavorare dal basso verso l'alto facendo molta attenzione a non smontare l'impasto. Versare l'impasto ottenuto in una teglia imburrata ed infarinata, cucinare in forno modalità statica a 170° per circa 20 min (ma il tempo cambia in base al forno). Una volta cotto, far raffreddare il pan di spagna, tagliarlo a metà e bagnarlo con il latte. Farcire con crema chantilly e infine guarnire la torta a piacere