

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pan di spagna

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **18 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **pan di spagna** è un dolce che fin dal momento della sua creazione ad opera di un cuoco italianissimo, è entrato di diritto nell'uso comune della pasticceria. Versatile e buono, il pan di spagna è un dolce adatto a tutti, grandi e piccoli, ricchi e poveri, più o meno golosi. Il suo aspetto è inconfondibile come il suo gusto: soffice, color dell'oro, delicatamente profumato, morbidamente spugnoso. È alla base di tantissime preparazioni golose e si sposa benissimo con tutti i tipi di creme.

Il pan di spagna è un ottimo punto di partenza per

tantissime preparazioni dolci.

In questa ricetta il pan di spagna è senza lievito, ma anche per questo dolce le varianti sono molteplici: [pan di spagna al cacao](#), con il lievito, con o senza fecola etc.

Una volta che avrete imparato a realizzare questa ricetta alla perfezione, non vi resterà che cimentarvi nella preparazione di torte farcite, [tiramisù](#), zuccotti e tutto ciò che la vostra fantasia vi suggerirà!

Assieme alla [torta al cioccolato](#), è la base perfetta per realizzare torte di compleanno superlative!

Volete sapere come si fa il pan di spagna classico? Seguite i nostri consigli!

E se amate fare tutto da voi, ecco alcune creme per farcire il vostro pan di spagna:

[crema al latte](#)

[crema pasticcera](#)

[crema chantilly](#)

[crema all'arancia](#)

INGREDIENTI

UOVA circa 5 uova medie - 250 gr

ZUCCHERO 175 gr

FARINA 150 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Per ottenere un pan di spagna alto e soffice comincia setacciando la farina e la fecola su un foglio di carta forno. Poi trasferisci tutto in una ciotola.

Con una noce di burro, imburra uno stampo da 24 cm. Con un po' di farina infarinalo per bene, poi sbattilo per togliere l'eccesso e tienilo da parte.





2 In una ciotola ampia versa le uova a temperatura ambiente, un cucchiaino di estratto di vaniglia e comincia a montare con le fruste elettriche, o se ce l'hai in una planetaria.

Comincia ad aggiungere lo zucchero, poco alla volta per non appesantire troppo il

composto e permettere così alle uova di sviluppare.

Continua a montare anche dopo che hai finito lo zucchero finché non ottieni un composto ben montato. Il tempo può variare tra i 10 e i 20 minuti.

Aggiungi un quarto della farina e continua a sbattere con le fruste quel tanto che basta per incorporarla.





3 Con la Marisa, ingloba circa metà della farina rimasta con dei movimenti non troppo aggressivi, dal basso verso l'alto.

Continua finché non avrai inserito tutta la farina, poi trasferisci il composto nello stampo.





4 Per distribuire l'impasto senza smontarlo, invece di stenderlo con la Marisa fai ruotare velocemente lo stampo per sfruttare la forza centrifuga.

Inforna a 180° gradi per 30 minuti nel ripiano medio del forno.

Una volta cotto, lascia raffreddare il pan di Spagna su una gratella senza toglierlo dallo stampo e una volta freddo, sformalo dando qualche colpetto sul bordo.

Il tuo pan di Spagna è pronto: ora puoi procedere al taglio per adattarlo al meglio alle preparazioni in cui lo devi utilizzare.





NOTE STORICHE

CONSIGLIO