



A CASA CON LE NOSTRE RICETTE

# Pan di Spagna

## Ingredienti:

500 gr di uova intere (a temperatura ambiente)  
215 gr di zucchero  
Buccia di limone (5 gr circa)  
Un pizzico di sale  
280 gr di farina 00  
30 gr di fecola

Le dosi sono per due stampi da 24 cm di diametro.

## Procedimento:

Unire i primi tre ingredienti portandoli ad una temperatura di 45° (aiutandovi con il microonde oppure a bagnomaria).

Ora montare fino ad ottenere una massa ben voluminosa. Incorporare il resto degli ingredienti (farina, fecola ed un pizzico di sale) setacciati.

Versare l'impasto al centro dello stampo, che in precedenza deve essere stato imburrato e infarinato.

Livellarlo bene e infornare per circa 20/25 minuti in forno caldo a 170°/180°.

Controllare che il pan di spagna sia ben asciutto all'interno con l'aiuto di uno spaghetti.

Quando il pan di spagna si sarà ben raffreddato tagliarlo per farcirlo.



LA DELIZIA DI ANTONIO DI ROSA  
[WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT](http://WWW.LADELIZIATORREDELGRECO.IT)