



Pan di Spagna

Ricetta molto **facile** e **veloce** per preparare il **pan di spagna**, questa ricetta è per una dose di una **torta** del diametro di **26 centimetri**, come leggerai il **procedimento** è molto veloce e abbastanza **semplice**, devi solo prestare leggermente attenzione quando **aggiungi la farina** allo zucchero e **uova montate** e quando vai a versare l'impasto nella **teglia** che non devi sbattere per **spianare** ma aiutati con una **spatola** per portare a livello il **composto** nella **teglia**. **Ottima** da gustare anche così **semplicemente**, magari **ancora tiepida**, con del **thè** o **frutta fresca**, puoi usarla per **farcirlo** e fare delle **torte** a piacimento.

VEGETARIANO

Senza LATTOSIO

6
Porzioni10 min.
Preparazione20 min.
Cottura

Ingredienti

160 GR	FARINA
135 GR	ZUCCHERO
2	TUORLI
3	UOVA INTERE
7 GR	LIEVITO

Procedimento

1

IN UNA CIOTOLA METTI LE UOVA CON LO ZUCCHERO (FOTO 1) E FAI MONTARE FINCHE' NON OTTIENI UN COMPOSTO SPUMOSO (FOTO 2)

2

MESCOLA LA FARINA CON IL LIEVITO, E AGGIUNGILA POCO ALLA VOLTA AL COMPOSTO (FOTO 3), MESCOLANDO CON UNA FRUSTA DELICATAMENTE DAL BASSO VERSO L'ALTO FINCHE NON LA INCORPORI TUTTA AL COMPOSTO (FOTO 4)

3

VERSALA IN UNA TEGLIA RIVESTITA DI CARTA FORNO SENZA SBATTERLA, MA AIUTATI CON UNA SPATOLA PER PORTARLA A LIVELLO SU TUTTA LA TEGLIA (FOTO 5) E INFORNA A 170 °C PER 20 MINUTI

4

CONTROLLA CON UNO STUZZICADENTI SE E' PRONTA (FOTO 6), LASCIA RAFFREDDARE E USALA A PIACERE.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
227,33	6,35 gr	42,06 gr	3,44 gr