



Ricetta per Pan di Spagna per torte



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Fondo di torta per tagliare due volte, teglia con fondo staccabile diametro 26 cm

Ingredienti:

- 100 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 giallo, farina zero grumi o farina per TORTE
- 100 g amido di mais o fecola di grano tenero
- 4 cu di acqua bollente
- 4 uova media
- 100 g zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 piccoli cucchiaini lievito in polvere

Preparazione:

Preriscaldare il forno. Con uno sbattitore elettrico montare le uova con l'acqua bollente e lo zucchero e lo zucchero vanigliato, fino ad ottenere una crema rigida. Mescolare la farina, il lievito

e l'amido di mais oppure la fecola di grano tenero e setacciarle bene. Incorporare delicatamente alla crema d'uova. Travasare in una teglia con fondo staccabile in burrata oppure il fondo coperto con carta da forno. Infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato. Dopo la cottura sformare ancora caldo della teglia e mettere a capofitto su una graticola. Per tagliare il fondo, deve essere raffreddato completamente.

Tempo di cottura:

ca. 35 min. a 180° C