

PAN DI SPAGNA

Ingredienti

3	uova
90 g	zucchero
37.5 g	farina
37.5 g	fecola
	sale

Preparazione

Frullare le uova, lo zucchero ed un pizzico di sale finché la massa si gonfia, diventa bella spumosa e di color giallo chiaro. L'impasto sarà pronto quando sollevando le fruste "scrive" Circa 15 minuti con uno sbattitore elettrico.

Nel frattempo setacciare la farina e la fecola ed aggiungerle lentamente al composto la miscela di farina e fecola mescolando con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto in modo che il composto non si smonti.

Versare l'impasto al centro dello stampo ed infornare a 150° per 40 minuti.