



Pan di Spagna classico



Zuccherissimo



Difficoltà media



20 minuti

Ingredienti per il Pan di Spagna in una tortiera da 26 cm.

330 g Uova (circa 6)

225 g Zuccherissimo

225 g Farina 00

1 bacca Vaniglia

1 pizzico Sale fino

1 limone Scorza grattugiata di 1 limone

Procedimento



1. Rompete le uova all'interno di un pentolino ed unite lo zucchero, il sale, l'interno della bacca di vaniglia e la scorza di limone. Scaldate il composto dolcemente a fuoco lento, o a bagnomaria, finché non risulta tiepido (40° circa). Non fatevi prendere dalla fretta, questo è il segreto per ottenere un composto ben montato e soffice in seguito.



2. Montate quindi il composto con lo sbattitore finché non raggiungerà una consistenza molto spumosa.



3. Setacciate la farina e aggiungetela molto delicatamente al composto facendo attenzione a non farlo smontare. Ricordate sempre che la farina va aggiunta alla fine con un movimento delicato dall'alto verso il basso utilizzando una spatola.

4. Versate il tutto all'interno di uno stampo imburato e cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.