Pan di Spagna
 Inviato da Patty

Ingredienti:
 - 4 uova
 - 3 tuorli
 - 230 gr zucchero
 - 180 gr farina
 - 50 gr fecola
Preparazione:
Montare molto bene le uova, i tuorli e lo zucchero. Setacciare insieme la farina e la fecola. Aggiungere la miscela alle
uova poca alla volta e mescolare continuamente. Versare in stampi unti (io uso quelli al silicone) e cuocere a 170° 20-30
minuti.
La cottura dipende molto dal forno, il pan di spagna deve essere dorato e spugnoso.
Per chi possiede il termometro da forno, la temperatura deve essere 71° al centro.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:48