

WWW.MAICAKES.IT

PAN DI SPAGNA SENZA BILANCIA

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più 15 minuti di cottura

Il pan di spagna si sa è la base per tantissimi dolci, quando non abbiamo la bilancia però come si fa?

Ingredienti

- 3 uova
- 5 cucchiaini di farina 00
- 1 cucchiaio di farina di fecola
- 6 cucchiaini di zucchero
- un pizzico di sale
- vaniglia
- mezza bustina di lievito per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. Con uno sbattitore elettrico montare le uova con lo zucchero e la vaniglia fino a raggiungere un composto chiaro e spumoso, aggiungere poco alla volta le farine e ed il lievito setacciati mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto per non far smontare il composto. Stendere su una placca da forno rivestita di carta forno ed infornare per circa 15 minuti.