



Pandispania

Pandispanya



4 uova
1 bicchiere di zucchero semolato
2 cucchiali di burro
1 tazzina di caffè amido di grano
3 tazze di caffè farina
1 pacco di lievito in polvere
1 pacco di vaniglia
Mezzo cucchiaino di sale

- # Si separano albumi e tuorlo d'uovo.
- # Sopra di turno dove si aggiunge zucchero e sopra gli albumi d'uovo si aggiunge il sale.
- # Albumi d'uovo sincera con miscelatore finché diventa solido e poi si lascia ad una parte.
- # Porte tuorlo d'uovo sincera e poi alla sua presa giunge burro sciolto si lascia a riposare.
- # Alla sopraggiungono farina amido sale e vaniglia si miscelano ancora per breve tempo.
- # Ultimamente si aggiunge albumi d'uovo preparato che si miscela con il cucchiaio.
- # La miscelata di pan di spagna preparata si svuota nello stampo.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi circa per 50 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia come volendo si usa nella preparazione di torta.

Nota: Per la preparazione di pan di spagna con cacao serve usare due cucchiali di cacao.