

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Pan di Spagna



4 uova

30 - 50 gr di zucchero per uova

30 gr di fecola di patate per uova

1 bustina di lievito per dolci (1/2 bustina ogni due uova)



Montare a neve, ben ferma gli albumi, in un recipiente capiente.

Sullo stesso recipiente, spostando un pò gli albumi montati, mettere lo zucchero e i tuorli e sbatterli assieme; lentamente amalgamare anche gli albumi montati.

Aggiungere la fecola ed amalgamarla al composto.

Aggiungere il lievito ed amalgamarlo velocemente.

Infornare nel forno già caldo a 160°.