LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pan di Spagna senza il lievito

Il pan di Spagna si può fare anche senza lievito!!!!!



Difficoltà
media

Quantità
20 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Uova - 10
- zucchero - 300 g
- farina per torte - 300 g
- Un pizzico di bicarbonato

Preparazione

Questo è un Pan di Spagna preparato in una teglia da 34 cm di diametro e non ho usato il lievito!!!!! Prendete una capiente ciotola e mettete le uova intere assieme allo zucchero. Frullate per almeno 20 minuti, fino ad avere un composto ben montato e sodo. Se è ben montato, sollevando le fruste, il composto dovrebbe fare dei disegni. A questo punto, aggiungete la farina, a cui avete aggiunto un pizzico di bicarbonato, che verserete pian piano da un setaccino. Incorporatela con una frusta a mano, dal basso verso l'alto e facendo girare il recipiente. In questo modo si continua a incorporare aria. Non usate il frullatore perché smonterebbe il tutto! Versate il composto nella teglia, imburrata e infarinata e mettete in forno a circa 170°-180°a seconda del vostro forno! Dopo 25-30 minuti, appena i bordi si staccano, dovrebbe essere pronto!!!!! Capovolgetelo nella tortiera e guarnitelo a piacere. Fate raffreddare e tagliate con il coltello del pane. Sarà perfetto!!! Se volete farlo più piccolo ricordate che per ogni uovo ci vogliono 30 g di zucchero e 30 g di farina. Per una torta piccola bastano 5 uova, 150 di zucchero e 150 di farina con un pizzico di bicarbonato!!!