

PAN DI SPAGNA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 15 persone

- 160 g di farina - 5 uova - 160 g di zucchero in polvere - 7 g di lievito per dolci (in polvere) - 1 noce di burro

1. Con lo sbattitore per albumi, mescolare le uova e lo zucchero con il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 5/40°C. Aggiungere la farina setacciata*, il lievito e riavviare per 30 secondi/velocità 3 (senza scaldare).
2. Alla fine del programma, versare la pasta in uno stampo per charlotte imburrato e infarinato di 18-20 cm di diametro..
3. Infornare per 40 minuti a 180°C (term. 6). Quando il pan di spagna è cotto, lasciarlo raffreddare prima di sformarlo su una gratella.

Cook Expert ■