



Pan di Spagna



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pan di Spagna

Base per le torte

Preparazione	30 min
Cottura	30 min
Tempo totale	1 h

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: base per dolci, dessert

Difficoltà: difficile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 6 uova medie
- 150 g zucchero
- 150 g farina 00

Istruzioni

1. Montare lo zucchero con le uova per almeno 20 minuti.



2. Aggiungere in più riprese la farina setacciata mescolando dal basso verso l'alto e versare in una tortiera imburrata e infarinata.



3. Cuocere a 175 gradi per circa 30 minuti, fare la prova stecchino. Una volta cotto estrarre dal forno e capovolgere il pan di Spagna su un telo avvolgere e lasciare raffreddare completamente.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Paola Paola

[Read More](#)
