

PAN DI SPAGNA di Maurizio Santin

ingredienti:

180 gr. di zucchero

160 gr. di farina

7 uova intere

1/2 baccello di vaniglia

procedimento:

raschiare i semi dal baccello di vaniglia e aggiungerli ai tuorli con 140 gr. di zucchero montandoli a lungo.

aggiungere la farina, montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto e amalgamarli al composto.

mettere in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno già caldo a 180° finché sarà cotto verificando con uno stecchino che dovrà essere asciutto.

