



Pan di Spagna

Ingredienti

6 uova
240 gr di zucchero
240 gr di farina
la buccia grattugiata di un limone
1 cucchiaino di lievito vanigliato, facoltativo

Come prima cosa le uova devono essere a temperatura ambiente, perciò se sono in frigo, bisogna tirarle fuori almeno 2/3 ore prima della preparazione.

Nella ciotola della planetaria rompete le uova e aggiungete lo zucchero e la buccia del limone grattugiato.

Fate montare x almeno 20 minuti, non meno. La massa delle uova deve triplicare e diventare quasi bianca, a questo punto spegnete la planetaria e aggiungete la farina setacciata, mescolandola con l'aiuto di una paletta.

Imburrate e infarinate la teglia (per questa dose si usa una teglia da 24, ma io ho usato una teglia da 30, per avere fette più lunghe).

Infornate in forno già caldo a 180° e fate cuocere per 30/40 minuti, ma il tempo dipende sempre dal forno, ma l'odore di cotto vi aiuterà.

Ma **un'altro trucchetto x vedere se è cotto oltre al famoso stecchino**, è quando il pan di spagna si stacca dalle pareti. Sfnatelo ancora caldo e giratelo su una gratella, così raffreddandosi ne uscirà tutto il vapore e resterà bello morbido. fatelo reffredae ben bene e poi usatelo come più vi pare.

Un piccolo trucchetto, io frullo lo zucchero con il limone grattugiato, ne guadagna in aroma, e poi aggiungo alle uova!