



Pan di Spagna al Limone

La ricetta del Pan di Spagna, credo sia strettamente personale, ognuna ha la sua, sono tutte uguali o simili ma ognuno di noi ne preferisce una all'altra; io per esempio lo preferisco con il lievito e profumato al limone.

Ingredienti

- 5 uova
- 150 g di zucchero
- 135 g di farina
- la buccia grattugiata di un limone
- 2 cucchiaini di lievito

Montare a lungo (15-20 minuti) le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia, il consiglio che posso darvi è quello di mantenere sempre la stessa velocità se usate una frusta elettrica. Aromatizzate con la buccia del limone, poi incorporate la farina con il lievito mescolando con una frusta a mano dall'alto verso il basso. Versate in uno stampo (il diametro dello stampo sarà a seconda dell'uso che dovete farne, se vi serve un Pan di Spagna alto userete uno stampo piccolo, altrimenti uno più grande) imburrato e infarinato e porre in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Sformate e raffreddate su una gratella.



