

# Pane di spagna

LE RICETTE DI MARIO

## Pane di spagna

N.6 uova

300 grammi di zucchero

150 gr. di amido di grano duro o di farina "00"

1 busta di lievito Bertolini

Scorza di limone o di arancia

### PREPARAZIONE

Separare i tuorli dall'albume

Montare gli albumi a neve insieme a tre cucchiaini di zucchero

Separatamente montare i tuorli con due cucchiaini di zucchero

Unire i tuorli e l'albume molto delicatamente.

In una ciotola mettere la farina, aggiungere il lievito, la vaniglia,

la scorza d' arancia e il resto dello zucchero per ottenere un composto omogeneo.

Adesso aggiungere alle uova il composto a poco a poco, filtrandolo con un setaccio e mescolando sempre con una frusta elettrica in modo che non si formino grumi.

Versare il tutto in una teglia e infornare per 20 minuti a 180°.

