



## *Pan di Spagna*

### Ingredienti

80 g	Farina 00
80 g	Fecola di patate
150 g	Zucchero
n° 1	Baccello di vaniglia (in alternativa 1 bustina di vanillina)
n° 6	Uova
n° 1	Pizzico di sale

### Preparazione

1. Riscaldare il forno a 180 °C.
2. Prendere il baccello di vaniglia, inciderlo a metà con la lama di un coltello appuntito e prelevarne i semini interni.
3. Con delle fruste elettriche montare a neve ben soda gli albumi.
4. Nella ciotola della planetaria versare i tuorli, lo zucchero e lavorare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
5. Incorporare gli albumi montati a neve ben soda.
6. Poco per volta aggiungere farina, fecola setacciate e i semini di vaniglia o, in alternativa, la vanillina.
7. Tagliare un pezzo di carta forno per foderare la tortiera: bagnarla bene sotto l'acqua e poi strizzarla altrettanto bene e sistemarla nella tortiera.
8. Versare l'impasto nella tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti.
9. Sfnare, lasciar raffreddare e guarnire a piacimento.