

GIOVEDÌ 15 DICEMBRE 2022

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



I nostri dolci auguri

“Abbiamo pensato di regalarvi un impasto base senza grassi o derivati del latte, che potrete coniugare in mille modi per concludere uno dei ricchi pranzi delle feste: il **PAN DI SPAGNA**. Lo potrete farcire, arrotolare, sbriciolare e anche, se lo disponete a cucchiainate sulla placca del forno, utilizzare per preparare dei deliziosi Panpavia.

Eccovi la **ricetta**, per una teglia rotonda diametro 24 cm:

225 g di uova intere

150 g di zucchero

150 g di farina

1 cucchiaino raso di lievito in polvere (facoltativo)

Come si fa

Montate a lungo le uova con lo zucchero fino a ottenere una massa gonfia e soda. Lo sviluppo in cottura del Pan di Spagna si regge sulla montata e non c'è bisogno di lievito, ma se non vi fidate, setacciate un cucchiaino di lievito per dolci insieme alla farina prima di incorporarla delicatamente alle uova. Facendo attenzione a non smontare il composto, mescolate con calma dal basso verso l'alto aiutandovi con una spatola. Appena l'impasto è pronto, mettetelo in teglia imburata e infarinata e cuocete immediatamente in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

0141 935126

www.cascinapapamora.it

info@cascinapapamora.it

Ricevi questa mail perchè ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list