

Base Pan di Spagna per torte senza lievito

Senza glutine



Ingredienti

210 gr di mix farine senza glutine #

4 uova intere

4 tuorli

180 gr di zucchero semolato

Un limone BIO

Procedimento

*Porta le uova e i tuorli a temperatura ambiente (è fondamentale per riuscita). In una planetaria (oppure con le fruste elettriche), monta le uova con lo zucchero per 10-15 minuti. Il composto dovrà diventare chiaro, gonfio e spumoso e lo zucchero dovrà sciogliersi completamente. Setaccia la farina. Aggiungila un cucchiaino alla volta, con la planetaria a velocità bassa o mescolando delicatamente con una spatola, per non smontare. La farina deve essere **COMPLETAMENTE** assorbita prima di aggiungerne altra. L'impasto è pronto quando, sollevandolo con la spatola, "scrive", cioè cade lentamente formando un nastro sulla superficie. Usa una teglia alta dai bordi dritti (non a cerniera). Crea un disco di carta forno del diametro della base e ritaglia una striscia per foderare i bordi. Ungi leggermente la teglia per far aderire bene la carta forno. Versa delicatamente l'impasto nello stampo, **SENZA** livellare la superficie e cuoci in forno statico a 180°C per 30-35 minuti. Non aprirlo durante la cottura per evitare che si sgonfi. Una volta cotto, lascia il*

Pan di Spagna nel forno spento per qualche minuto per farlo asciugare bene. Poi estrailo, attendi ancora 5 minuti e capovolgilo su una griglia o su un piano, per farlo raffreddare completamente.

Ricetta originale di lo_speriamo_che_celiacavo