

Pan di spagna

- Ingredienti:
- 6 uova
- 2,5 hg. di farina
- 2 etti zucchero
- 1 bustina di lievito
- scorza di limone

Mettere i tuorli delle uova in una terrina unirvi lo zucchero e con la frusta amalgamare bene i due ingredienti, aggiungere la farina e gli albumi delle uova montate a neve e per ultimo unire il lievito e la scorza del limone. Mescolare bene il tutto e mettere in una teglia infornare a 180 gradi per 30-40 minuti.