

Pan di Spagna senza lievito fatto in casa, la ricetta

Autore: Redazione

Data: 27 Marzo 2020



La **ricetta** del **pan di Spagna senza lievito** vi permetterà di realizzare le vostre **torte** anche [senza avere il lievito](#) a disposizione. È una preparazione **facile**, dal sapore autentico, a base di **ingredienti** che avete già in casa.

Il trucco per **fare il pan di Spagna senza lievito** è la [lavorazione](#). Bisogna, infatti, fare tutto **senza fretta**, seguendo tutti i passaggi. I tuorli e lo **zucchero** devono essere montati a lungo, in modo da creare un composto spumoso. Così, il vostro pan di Spagna senza lievito [fatto in casa](#) sarà spumoso e soffice. Partendo da questa base potrete creare tante torte deliziose.

Pan di Spagna senza lievito fatto in casa

Ingredienti

- 6 uova
- 180 g di zucchero
- 180 g di farina 00
- 1 bustina di vanillina

Procedimento

1. Separate i tuorli dagli albumi.
2. Lavorate i tuorli con lo zucchero, per 10-15 minuti, con le fruste. Dovete ottenere un composto gonfio e spumoso, ma con la sua consistenza.
3. Montate gli albumi a neve ferma.
4. Incorporate gli albumi al composto e amalgamate con movimenti dal basso verso l'alto, in modo che incorpori aria. Non deve smontarsi.
5. Proseguite fino a quando non si formeranno delle grandi bolle d'aria: il passaggio è fondamentale per far crescere il pan di
6. Spagna senza lievito.
7. Unite la farina setacciata con la vanillina, poco per volta, e lavorate ancora il composto. I movimenti devono essere dal basso verso l'alto.
8. Quando avrete finito di incorporare, imburrate e infarinate una teglia a cerniera, del diametro di 24-26 centimetri.
9. Versate il composto all'interno.
10. Cuocete nel forno già caldo a 180°C, per 30-35 minuti.
11. Una volta cotto, il pan di Spagna va lasciato in forno, con lo sportello aperto, per una decina di minuti.
12. Trascorso anche questo tempo, sfornatelo, fatelo freddare e, solo dopo, sformatelo.
13. Il pan di Spagna senza lievito è pronto: potete mangiarlo così com'è o farcirlo seguendo il vostro gusto.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pan-di-spagna-senza-lievito-fatto-in-casa-ricetta/>

Generato il 24/05/2025