



---

# PANI DI SPAGNA

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 20 Maggio 2013

[pani](#) 250 gr. di amido, 250 gr. di zucchero, 6 uova, una bustina di lievito per dolci.

Sbattere assieme le uova con lo zucchero per circa dieci minuti, sino ad ottenere una crema abbastanza densa, quindi aggiungere l'amido e il lievito e continuare a sbattere ancora per qualche minuto.

Ungere d'olio una tortiera di circa trenta centimetri di diametro con bordo alto, e versarvi l'impasto; mettere in forno a 180° per 25 minuti. Sino a cottura ultimata non aprire il forno. Sfornare e coprire con un tovagliolo.

Inviata da Maria Cosentino

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pani-di-spagna/>

Generato il 17/05/2026