

Molly cake (Pan di Spagna con panna montata)

Ingredienti per uno stampo da 20 cm di diametro

- .300 g di farina
- .300 g di zuccheri
- .4 uova
- .300 g di panna
- .1/2 bustina di lievito
- .aroma di vaniglia
- .la scorza di 1 limone

Procedimento

- .Montate la panna a neve ferma e ponetela in frigorifero.
- .Montate le uova con lo zucchero per circa 15 minuti fino a renderle spumose.
- .Aggiungete alle uova la farina setacciata con il lievito e la vaniglia.
- .Mescolate per bene.
- .Unite la panna montata.
- .Otterrete un composto ben sodo e spumoso.
- .Imburrate e infarinate una tortiera.
- .Versatevi l' impasto e infornate a 180° per circa 50-60 minuti.
- .Non aprite il forno per la prima mezzora.
- .Una volta cotto lasciatelo raffreddare.
- .Ora potete farcirlo con ciò che preferite o utilizzarlo per altre preparazioni.

