

Pan di spagna ALLE FRAGOLE



INGREDIENTI .

gr.200 di farina,

gr.200 di zucchero,

gr.200 di uova intere

metà bustina di lievito pane degli angeli,

frullare le uova con lo zucchero finché diventano spumose e aggiungere la farina e il lievito.

Mettere il composto nel titanio diametro 34 con il coperchio MC 35 e posizionare sul gas con fiamma media dopo pochi minuti, sentiremo un certo profumo, mettere a minimo e lasciare cuocere per circa 30 minuti, verso la fine andare ad asciugare il coperchio dall'umidità per far sì che si crei una certa crosta.

Fare una crema pasticcera e stenderla sulla torta che avremo bagnato con il succo delle fragole e che qualche ora prima abbiamo lasciato a macerare con zucchero e limone e infine sistemare le fragole a piacere sulla crema.

ricetta di : Mary Notarinicola