



Auguri Cartoonito !!!!!

Ingredienti

Pan di Spagna: 130 gr burro, 250 gr zucchero, 250 gr farina, 4 uova, 1 bustina di lievito
Crema al limone: 500 ml latte, 3 uova, 3 cucchiaini di farina, 6 cucchiaini di zucchero, buccia di limone

Procedimento

Pan di Spagna: Montare bianchi a neve, a parte montare i rossi con zucchero e lievito, aggiungere burro poi pian piano bianchi e farina setacciata. Imburrare una teglia, versare il composto e infornare a 180 gradi per circa 20 minuti. Crema al limone: Montare uova farina e zucchero. Far scaldare latte con buccia di limone. Versare il composto nel latte caldo e girare lentamente fino a ottenere una crema liscia. Bagnare il pan di Spagna con acqua zucchero e succo di limone e farcirlo con la crema una volta raffreddata.



Davide