



## Ingredienti

**PAN DI SPAGNA:** 6 uova, 300 gr di zucchero, 300 gr di farina, sale, una bustina di lievito. **CREMA AL LATTE:** 200 ml di latte, 30 gr di farina, 50 gr di zucchero, 250 ml di panna montata, 1 bustina di vanillina. **ALTRI INGREDIENTI:** pasta di zucchero q.b., crema spalmabile alla nocciola q.b.

## Procedimento

**CREMA AL LATTE:** In una ciotola mettere insieme farina, zucchero e vanillina. Aggiungere il latte a filo. Trasferire il composto sul fuoco e mescolare fino ad ebollizione. Una volta raffreddato aggiungere panna montata. **PAN DI SPAGNA:** Montare le uova con 2 prese di sale e lo zucchero con lo sbattitore elettrico per 20 minuti. Aggiungere la farina e il lievito setacciati mescolando dal basso verso l'alto con una paletta. Versare il composto in una teglia, dopo averla imburrata e infarinata, e cuocere in forno statico a 170° per 40 minuti. Dopo aver sfornato far raffreddare bene

sopra una griglia fuori dallo stampo. Tagliare in più strati e farcire con la crema al latte preparata in precedenza e crema spalmabile alla nocciola. Infine decorare con pasta di zucchero.



Daniele