

## **Torta Pan di Spagna**

*Per il Pan di Spagna:*

- 400 g. di farina 00
- 400 g. di zucchero
- 6 uova medie intere
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- Succo e scorza grattugiata di 2 limoni
- 1 bustina di lievito PaneAngeli

Preparare il Pan di Spagna sbattendo le uova e lo zucchero per 10 minuti. Aggiungere poi la farina, la fecola di patate e, subito dopo, il succo e la scorza del limone e l'olio d'oliva. Sciogliere il lievito in un po' di latte e aggiungerlo all'impasto, mescolando senza usare lo sbattitore. Versare il composto in una teglia infarinata e infornare a 150° per 30 minuti.

Una volta cotto, togliere il Pan di Spagna dal forno e lasciarlo raffreddare. Successivamente dividerlo a metà e farcirlo con la crema al limone. Spolverizzare, poi, con dello zucchero a velo e servire.

## **Crema**

*Per la crema:*

- 1 lt. di latte intero
- 100 g. di farina 00
- 200 g. di zucchero
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 6 tuorli di uova medie

Nel frattempo preparare la crema al limone, mescolando insieme la farina, lo zucchero e i tuorli. Aggiungere poi un po' alla volta il latte e, sempre continuando a mescolare, portare il tutto ad ebollizione fino ad ottenere una crema sufficientemente densa.