

## ci vo' nno

diec'òva, dducendocinguanda  
grammi 'e zuccaru e  
dducendocinguanda  
grammi 'e farina.

## lo pandispagna



Mitti 'endru a na turrina l'òva, lo zuccaru e sbatti co' lla frusta. Quandu ju 'mbastu è bbeju sòdu, ci mitti pure la farina e cundinui a sbatte. A 'stu puntu, piji na tegama da furnu 'mburrata e 'nfarinata, ci sbùiti 'endru ju combustu e la mitti aju furnu a 180° fecènno còce pé n'oretta. Guai se va' a upri ju furnu prima 'e na mezz'ora da quandu che sci 'nforntatu; arruini tuttu lo benfattu.

## il pan di spagna

## ingredienti

10 uova, 250g di zucchero,  
250g di farina.

Dentro ad un recipiente, mettere le uova con lo zucchero e sbattere con la frusta a mano. Quando l'impasto è ben sodo, aggiungere la farina e continuare a mescolare. Prendere il composto e metterlo in una pentola da forno precedentemente imburata ed infarinata. Mettere il composto nel forno a 180° per un'ora. E' importante non aprire il forno prima di fi ora dall'inizio della cottura.

