

# Pain d'Espagne



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



## Ingrédients

180 g sucre en poudre  
75 g farine  
75 g féculé  
20 g beurre  
6 oeufs  
1 gousse de vanille  
ou 1 zeste de citron râpé

## Préparation

Dans une terrine, mélangez intimement farine et féculé. Beurrez une tourtière de 26 cm de diamètre. Farinez-la. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Versez-les dans une terrine avec le sucre et la gousse de vanille ou le zeste de citron râpé. Battez le tout au fouet, puis malaxez à la spatule. Montez les blancs en neige ferme. Mélangez-les doucement au fouet en remontant. Lorsque la pâte est bien homogène, versez le tout dans la tourtière, nivelez la surface au lisseur. Enfourez 40 minutes à 190°. Lorsque la sonde témoin enfoncé dans la pâte revient nette, défournez. Laissez refroidir, démoulez, mettez en réserve ou consommez immédiatement.

Cette recette constitue la base de certains biscuitages utilisés dans des recettes italiennes au fromage sucré.