

# Pandispan



Acesta trebuie sa fie cel mai bun pandispan din lume!!! ☐ Se face foarte usor, e pufos, gustos si ieftin, si este savurat cu mare pofta de catre cei mici, chiar si-asa simplu. Va zic din surse sigure ☐

Un **blat de tort** delicios si perfect pentru copii, neavand niciun agent de crestere in compozitie.

Iar aici: **Chec din blat de pandispan**, se afla o alta varianta, usor schimbata dar cu acelasi rezultat gustos.

## Ingrediente:

- 5 oua
- 5 linguri zahar
- 5 linguri ulei
- 5 linguri faina (cu varf)

Foarte important de stiut: acest pandispan simplu se poate foarte usor transforma intr-unul de cacao sau chiar de nuca. Detalii mai jos :))

Pentru pandispanul de cacao, inlocuiti 2 linguri de faina (din cele

5) cu cacao; acelasi lucru il faceti si pentru pandispanul cu nuca, folosind, bineinteles, nuca macinata.

Daca doriti un pandispan mai „generos” in straturi, adica unul pe care sa il feliatii fara probleme in 3 straturi, preparati pandispanul din 8 oua: folositi 8 linguri zahar, 8 linguri ulei, 8 linguri pline cu faina etc. si adaugati o jumatate de lingurita praf de copt, nestins, cernut impreuna cu faina.



*Laura Sava*

### **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la foc mediu (170 grade C). Tapetati o forma de tort (cu diametrul de 26 cm) cu hartie de copt.

Separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare si zahar. Adaugati galbenusurile:



Amestecati usor cu o spatula sau lingura de lemn, nu cu mixerul!!!

Eu am spatula asta speciala de la Tupper, cu un orificiu simpatic in mijloc ☐ ...care ma ajuta mult la incorporarea galbenusurilor in spuma:



Adaugati uleiul si faina (neaparat) cernuta si amestecati, cu miscari usoare, de jos in sus:



Turnati aluatul in forma pregatita:



...si coaceti, in cuptorul preincalzit, cca.20-25 de minute:



Poza cu minunatia, la locul nostru de relaxare ☐



Cand este gata, taiati blatul in doua, pe orizontala, si umpleti-l cu **crema** preferata, ori numai cu frisca batuta si fructe (am de gand sa-i fac lui Bogdi zilele astea o tura cu capsuni!).

Simplu si bun!



*Laura Sava*