

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 ☐

[Aici](#), daca vreti, se afla o alta varianta, usor schimbata dar cu acelasi rezultat gustos.

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 faina, etc. si adaugati o jumatate de lingurita praf de copt, nestins, cernut impreuna cu faina.

Delicios si perfect pentru copii, neavand niciun agent de crestere in compozitie.

Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la foc mediu (170 grade C). Se tapeteaza o forma de tort (cu diam. de 26 cm) cu hartie de copt.

Se separa ouale; se bat albusurile spuma cu un praf de sare, si zahar. Se adauga galbenusurile:



Se amesteca usor cu o spatula/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:



Se adauga uleiul si faina (neaparat) cernuta si se amesteca, cu miscari usoare, de jos in sus:



Se toarna aluatul in forma pregatita:



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



Poza cu minunatia, la locul nostru de relaxare ☐



Se taie blatul in doua, pe orizontala, si se umple cu **crema** preferata, ori numai cu frisca batuta si fructe (am de gand sa-i fac lui Bogdi zilele astea o tura cu capsuni!)

