

Pan di spagna senza uova

Scritto da Enrico Ferranti
Lunedì 10 Marzo 2014 11:23



Pan di spagna senza uova (per 12 persone).

Ingredienti: 200 grammi di farina, 100 grammi di fecola di patate, 1 bustina di lievito, 180 grammi di zucchero, 100 ml di olio di semi, 250 grammi di acqua, buccia di limone.

Preparazione: in una terrina mettete olio, zucchero e acqua; mescolando, iniziate ad aggiungere farina, fecola di patate e lievito settacciati; aggiungete la buccia di limone.

Mettete il composto in una teglia del diametro di 26 cm di silicone o rivestita di carta da forno.

Cuocete il pan di spagna senza uova in forno preriscaldato a 180 gradi per circa mezz'ora.