



IMPASTI

## Pan di Spagna Vegan



1 DISCO DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

35 MIN



CALORIE

340K

NOTE

### INGREDIENTI

200 g di Farina 0

80 g di Amido di mais (maizena)

180 g di Zucchero integrale di canna

150 ml di Latte di soia

100 ml di Acqua

16 g di Lievito per dolci

1 Limone bio

100 ml di Olio di semi bio

Sale

### Preparazione

- Versate in una ciotola alta olio, zucchero di canna, acqua, bevanda di soia e un pizzico di sale.
- Miscelate con una frusta a mano, poi aggiungete farina, fecola di patate e lievito (per ultimo) precedentemente setacciati con il colino. Miscelate prima con il cucchiaio e poi con il frullatore a bassa velocità. Aromatizzate l'impasto con la buccia di limone grattugiata.

- Se desiderate preparare un pan di spagna rettangolare (per preparare merendine o zuccotti) imburrate e infarinate i lati di una teglia (30x20 cm), foderata sul fondo di carta forno. Se volete preparare una torta rotonda imburrate e infarinate uno stampo (26 cm di diametro), sempre col fondo rivestito di carta forno.

- Versate l'impasto, sbattete piano la teglia sul piano di lavoro per eliminare le bolle d'aria e cuocete in forno statico a 180°C per 30-35 minuti circa per quello rettangolare, e 35-40 minuti per quello rotondo. Fate la prova stecchino: se esce asciutto è pronto. Quando è freddo, rimuovetelo dalla stampo.

Camilla Innocenti

## I consigli di Camilla

---

- Potete congelare il pan di spagna in porzioni avvolto con pellicola trasparente.