



IMPASTI

## Pasta Paradiso Vegan



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
10 MIN



TEMPO DI COTTURA  
0 MIN



CALORIE  
440K

NOTE

### INGREDIENTI

200 g di Farina

80 g di Farina di farro integrale

80 g di Amido di frumento (frumina)

120 g di Zucchero integrale di canna

1 Scorza di 1 arancia bio

1 Scorza di 1 limone bio

500 ml di Bevanda (latte) di soia

2 bustine di Lievito per dolci

70 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

### Preparazione

- In un contenitore versate lo zucchero e scioglietelo in poco latte vegetale e olio.
- Setacciate farine e lievito, poi aggiungetele al composto insieme alle scorze grattugiate di agrumi e al restante latte.

## I consigli di Camilla

---

- Per la cottura: versate in una tortiera (20-24 cm) e infornate in forno preriscaldato a 175°C in modalità statica per circa mezzora controllando la cottura con uno stecchino.