



Miscela Oro
Pan di Spagna



Pan di Limone



6 persone



1 ora

INGREDIENTI

- 250 g Miscela Oro Pan di Spagna
- 210 g limoni biologici
- 100 g olio di semi (mais o girasole)
- 3 uova medie (150 g circa)
- 8 g lievito per dolci
- zucchero a velo

Buon appetito!

PROCEDIMENTO

Scalda il forno a 170° in modalità ventilata.

Lava, asciuga e taglia a pezzetti i limoni biologici, eliminando i semi.

Versali in un mixer e frulla bene.

Unisci l'olio e frulla ancora.

Aggiungi la **Miscela Oro Pan di Spagna** e il lievito e frulla di nuovo, in modo da ottenere un composto il più liscio possibile.

Infine, aggiungi le uova e frulla di nuovo.

Ungi e infarina con farina di riso finissima lo stampo da 23 cm x 12 cm.

Versa il composto nello stampo, liscia la superficie e batti lo stampo sul piano di lavoro così da rimuovere eventuali bolle d'aria.

Cuoci il dolce per circa 35 minuti.

Fai la prova stecchino per verificare la cottura, cioè introduci un lungo stecchino al centro e, se esce asciutto, il dolce è cotto, altrimenti prolunga la cottura di 5 minuti. Poggia lo stampo su una griglia e aspetta 15 minuti prima di capovolgerlo e sformare il dolce.

Una volta il dolce freddo, spolveralo con zucchero a velo e gustalo.