



PAN DI SPAGNA LEGGERO (SOFFIN)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SOFFIN	g 350
ZUCCHERO	g 400
FARINA "DEBOLE"	g 250
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la massa montata in stampi imburrati ed infarinati.

Cuocere in forno statico 180-190°C per 25-30 minuti.