



PAN DI SPAGNA (SOFFIN)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SOFFIN	g 600
FARINA "DEBOLE"	g 600
ZUCCHERO	g 800
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1000
ACQUA	g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C in forno statico.