



PAN DI SPAGNA GLUTEN FREE

Ingredienti

500 gr. di farina senza glutine e senza lattosio
oppure

180 gr. di amido di mais

130 gr. di farina di riso

110 gr. di amido di riso

80 gr. di farina di mais fioretto

3 gr. di gomma xantan

16 gr. di lievito per dolci autorizzato senza glutine (bertolini)

480 gr. di zucchero semolato

500 uova preferibilmente di dimensioni medie allevate a terra (cat.A)

1 bacca di vaniglia

scorza di limone bio

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti partendo dalle farine per poi aggiungere i liquidi, la bacca di vaniglia e la scorza di limone.

Infornare in forno caldo a 180°C per circa 15/20min.