



PAN DI SPAGNA SPUGNA AL BASILICO

Ingredienti

- Uova Intere gr.50
- Zucchero gr.30
- Olio di Arachidi gr.15
- Farina Debole gr.18
- Lievito secco gr.3
- Buccia grattugiata di limone ½
- Basilico secco q.b.
- Thé verde o colorante q.b

Procedimento

- Riscaldare e Montare Uova/Zucchero
- Versare a filo l'olio
- Aggiungere Farina/lievito setacciati
- Versare in bicchieri monouso
- Cuocere in microonde max potenza 1-15 minuti