

PAN DI SPAGNA (SOFFIN)

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTIPREPARAZIONESOFFIN600gMontare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti.farina "debole"600gzucchero800guova - a temperatura ambiente1000gacqua400g

Composizione finale

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