

Pan di limone

Sintesi

- Tempo: 1 ora
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 1 torta
- Vegetariana

Ingredienti

- 1 limone bio
- 80 gr di zucchero di canna
- 50 ml di acqua
- 2 uova
- 150 gr di farina
- 100 gr di farina di mandorle
- 1 bustina di lievito
- 90 ml di olio

Procedimento

- Montare le uova con lo zucchero
- Togliere i semi del limone e frullare tutto
- aggiungere alle farine il lievito, l'olio, l'acqua e le uova montate
- Mettere in uno stampo da plumcake
- Cuocere in forno a 180° per 40 minuti

Note di Mina

Leggero, per la colazione.