



PAN DI SPAGNA VEGANO

Difficolt: Media



Buongiorno a tutti,

alcuni giorni fa mi hanno commissionato una torta vegana; oggi partiamo subito con la base, un pan di spagna vegano alto e soffice.

Tra qualche giorno metterò anche le crema che ho utilizzato per la farcitura, pasticcera e al cioccolato!

Provatela se anche voi siete vegani o volete deliziare un'amica o un parente che lo è!

Dosi: dosi per una tortiera di 20cm. di diametro

- bicarbonato 1 cucchiaino raso
- cremortartaro 1 bustina e mezza
- farina di mais fioretto 30gr.
- farina integrale 420gr.
- latte di riso 400gr.
- olio EVO 60gr.
- olio di mais 150gr.
- zucchero di canna 300gr.

Setacciamo in una ciotola le due farine, il cremortartaro e il bicarbonato, così evitiamo di creare

grumi nella crema



uniamo ora il latte



in un mixer sminuzziamo lo zucchero di canna



e aggiungiamo gli oli

Ora uniamo tutto alle farine e una volta ottenuto un composto omogeneo, versiamolo in una teglia



imburata e infarinata



in forno a 170° per 30/40 minuti controllatelo sempre che non si scurisca troppo e fate la prova stecchino.



e qui l'ho tagliato, pronto per essere farcito!!
Buon appetito



e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi