

PAN DI LIMONE



Nichel free Gluten free Lattosio free La caratteristica principale di questo dolce è il deciso sapore di limone e la sua consistenza soffice come una nuvola. L'ingrediente segreto per realizzare questo particolare plumcake è la pasta di limone, che si prepara davvero facilmente frullando i limoni interi, compresa la buccia e la parte bianca.

 50 minuti

 12 porzioni

INGREDIENTI

- 200 grammi di farina di riso
- 180 grammi di zucchero di canna, grezzo
- 50 grammi di fecola di patate
- 1 limone
- 50 grammi di acqua
- 16 grammi di lievito per dolci
- 2 unità di uovo di gallina, intero (100 g)
- 90 grammi di olio di semi di girasole

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° In una ciotola riporre le uova e aggiungiamo lo zucchero.
- 2° mescolare con una frusta gli ingredienti.
- 3° versare l'olio di semi di girasole
- 4° Lavare accuratamente un limone (con buccia non trattata in superficie) e tagliarlo a pezzi, compresa la buccia e la parte bianca, togliendo solo i semi e la parte della buccia dove è attaccato il picciolo.
- 5° Mettere il limone tagliato a pezzi in un frullatore e aggiungere l'acqua.
- 6° Frullare fino ad ottenere una purea liscia e profumata.
- 7° Aggiungere la purea di limone ottenuta all'impasto.
- 8° Mescolare tutti gli ingredienti ed ecco pronto l'impasto per il pan di limone!
- 9° Trasferire l'impasto in uno stampo da plumcake oliato e infarinato (il mio misura 27 x 11 cm) quindi cospargere la superficie con un pochino zucchero o granella di zucchero
- 10° Cuocere in forno statico, preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Fare comunque la prova stecchino per accertarci che la cottura sia giusta.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (66 g)	% AR
ENERGIA	322 kcal	211 kcal	11 %
PROTEINE	4 g	2 g	5 %
CARBOIDRATI	51 g	34 g	13 %
ZUCCHERI	23 g	15 g	17 %
LIPIDI	13 g	8 g	12 %
GRASSI SATURI	2 g	1 g	6 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	2 %
SODIO	28 mg	18 mg	1 %