



Pa de Pessic de Llimona Bizcocho de Limón Lemon Sponge Cake



PA DE PESSIC DE LLIMONA

A ningú no li amarga un dolç, i si el pots compartir amb algú, encara és molt millor.

A les nenes i als nens els encanta aquesta recepta.

Ingredients:

- 400 g de farina de blat
- 150 g de xarop d'atzavara
- 2 sobres de llevat químic
- 150 ml d'oli d'oliva
- 300 ml de beguda de civada
- La ratlladura de la pell d'una llimona

Ho posem al forn a 180 °C durant uns 40 minuts aproximadament.

Bon profit!

BIZCOCHO DE LIMÓN

A nadie le amarga un dulce y si tienes con quien compartirlo sabe mucho mejor.

A las niñas y los niños les encanta esta receta.

Ingredientes:

- 400gr de harina de trigo
- 150 gr de sirope de agave
- 2 paquetes de levadura química
- 150 ml de aceite de oliva
- 300 ml de leche de avena
- la ralladura de la piel de un limón

Lo dejamos en el horno a 180 grados durante unos 40 min aproximadamente.

¡Buen provecho!

LEMON SPONGE CAKE

Nobody can resist a sweet treat, and it tastes even better when shared with others.

Children love this recipe.

Ingredients:

- 400 g wheat flour
- 150 g agave syrup
- 2 packets baking powder
- 150 ml olive oil
- 300 ml oat milk
- Zest of one lemon

Bake at 180°C (350°F) for approximately 40 minutes.

Enjoy!

SANDRA GOST

Responsable de menjador i neteja

Responsable de comedor y limpieza

School canteen and cleaning service 🌹