

PLUMCAKE AL LIMONE

Ingredienti

- farina (90gr)
- sale
- mezzo limone
- burro (40gr)
- zucchero (90gr)
- zucchero a velo (20gr)
- 1 uovo
- panna liquida (50ml)
- lievito vanigliato

Come si prepara

Mescolate energicamente l'uovo con lo zucchero e la buccia di limone tritata, poi unite la panna, la farina, il lievito e un pizzico di sale.

A parte fate fondere, a fuoco basso, 30 gr di burro e unitelo al composto solo quando sarà intiepidito.

Foderate uno stampo con uno strato di carta da forno, unta con il burro rimasto, quindi versate il composto e fatelo cuocere, in forno, preriscaldato a 180 gradi, per 50 minuti circa.

A cottura ultimata lasciate intiepidire e sfornate il plumcake decorando con una spolverata di zucchero a velo.

Difficoltà: 3

Tempo: 70

Tabella nutrizionale

Valore energetico	367 kcal 1537 kJ
-------------------	---------------------

Tags

Agrumi, torte, colazione, merenda, Plumcake al limone, plumcake



