

PLUMCAKE LEGGERISSIMO

Ingredienti

- farina (200g)
- sale
- 2 uova
- zucchero (120g)
- 2 tuorli d'uovo
- lievito vanigliato (1g)
- yogurt magro (250ml)
- essenza di fiori d'arancio (1 cucchiaino)
- olio di semi (80 cucchiaini)
- zucchero vanigliato (2g)
- essenza di vaniglia
- amido di frumento (50g)

Come si prepara

Con il mixer (o planetaria) oppure a mano, con la frusta, sbattere le uova intere con lo zucchero e lo zucchero vanigliato per un paio di minuti fino a ottenere un composto bello liscio e omogeneo.

Aggiungere, sempre sbattendo, i tuorli e lo yogurt, l'estratto naturale di vaniglia e il sale.

Incorporare poco a poco la farina, l'amido e il lievito che avrete precedentemente mescolati e setacciati, e infine l'olio a filo.

Quando il tutto è bello omogeneo e liscio, riempirne uno stampo o degli stampini da plumcake a metà/ tre quarti, infornare a 160 gradi per circa 50 minuti.

Mentre i plumcake finiscono di cuocere in forno, preparare uno sciroppo portando ad ebollizione acqua, due cucchiaini di zucchero e acqua di fiori d'arancio e lasciar sobbollire per 5 minuti.

Non appena sfornati i plumcake, dare una leggera spennellata di sciroppo in superficie, poi lasciar raffreddare del tutto.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Gradimento: 4



Tabella nutrizionale

Valore energetico	268 kcal 1122 kJ
-------------------	---------------------

Tags

bambini, light, new, torte

