

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plumcake al limone

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il [plumcake al limone](#) insieme alla [torta allo yogurt](#) e al [plumcake classico](#) sono forse i dolci più semplici e veloci da fare, piacciono a tutti e sono genuini, l'ideale per la colazione o la merenda.

In questo caso abbiamo voluto aromatizzare il dolce con abbondante limone, scorza e succo proprio per renderlo fresco e profumato. Sappiate, comunque, che potrete realizzare la vostra personale versione del plumcake aggiungendo a piacere l'aroma che preferite.

### INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr  
BURRO 100 gr  
FECOLA DI PATATE 100 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
LIMONE 1  
LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina - 8 gr  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 2  
SALE 1 pizzico

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il plumcake al limone, per prima cosa montate bene il burro ammorbidito con lo zucchero nell'impastatrice o con le fruste elettriche se non disponete della macchina.



- 2 Aggiungete le uova al composto di burro e zucchero e continuate a lavorare l'impasto affinché queste vengano assorbite completamente.



**3** Aggiungete, a questo punto, le farine ed il lievito setacciati.





- 4 Insaporite il composto con la scorza ed il succo di un limone, il limoncello, se vi piace, ed il pizzico di sale. Finite di amalgamare gli ingredienti.





5 Versate il composto in uno stampo per plumcake imburrato ed infarinato.



6 Infornate il dolce a 180°C con forno statico e lasciate cuocere per circa 45 minuti.

Fatelo raffreddare, togliete il dolce dallo stampo e servitelo tagliato a fette per una buona colazione o una golosa merenda.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Invece del limone posso utilizzare l'arancia?**

Certo, sarà buonissimo!

**È necessario setacciare le farine?**

Sì perché in questo modo eviterai i grumi e il lievito sarà disperso meglio.

**Posso utilizzare la farina integrale?**

La farina integrale assorbe diversamente i liquidi, quindi ti conviene prima fare un mix delle due farine e vedere come va.

**Posso sostituire lo zucchero con lo zucchero di canna?**

Sì, puoi, al massimo avrà un colore più carico.

**Adoro i plumcake, hai altre ricette da consigliarmi?**

Ti consigliamo il [plumcake alla ricotta](#), perfetto per i bambini!