

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Buondi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 160 g di zucchero
- 250 g di farina
- 3 uova
- 130 ml di olio di semi (o margarina sciolta)
- 130 ml di acqua
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- aroma a piacere
- 50 g di granella di zucchero.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete nel robot da cucine le uova e lo zucchero e montare fino a farle diventare spumose, aggiungete l'olio, l'acqua, l'aroma, la farina ed infine il lievito e coninuare a montare, otterrete un composto piuttosto liquido, non aggiungete altra farina.

Imburrate gli stampini per mini plumcake e versate il composto.

Infornate in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti, a metà cottura cospargete con la granella di zucchero.





