

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cake al limone glassato

di: *valliu*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **37 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 2 uova intere
- 1 limone non trattato
- 140 g di farina
- 50 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di rum
- 1 bustina di vanillina.

PER LA GLASSA

- succo di mezzo limone
- 1 cucchiaino di rum
- abbondante zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola riunite le uova, la buccia grattugiata di un limone, lo zucchero e un pizzico di sale.

Montare per un minuto con le fruste elettriche.



- 2 Aggiungere al composto la farina, la vanillina ed il lievito setacciato .



- 3 In una casseruola sciogliete il burro senza friggerlo e aggiungetelo al composto insieme al rum.

Mescolare bene.



- 4 Foderate uno stampo da plumcake con carta da forno e versate dentro l'impasto.



- 5 Infornare a 200°C per 7 minuti, abbassate a 180°C e proseguite la cottura per 30 minuti.

Per la grassa: in una ciotola mettete il succo di limone, aggiungete il rum e con una frusta cominciate a mescolare aggiungendo zucchero a velo fino ad ottenere un composto denso.



6 Sfornate il cake al limone e glassate con l'aiuto di un pennello.



