

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mini plumcake alle fragole di marron glacé

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr  
FARINA MANITOBA 120 gr  
UOVA grandi - 3  
ZUCCHERO 200 gr  
BURRO 80 gr  
SUCCO DI LIMONE 1  
VANILLINA 1 bustina  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
FRAGOLE 7

### PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, unite il burro, la farina ed il lievito setacciati, la vanillina ed il succo di limone e mescolare, se dovesse risultare troppo denso unite poco latte tiepido.

Unite infine le fragole tagliate a pezzettini.



- 3 Imburrate gli stampini per plumcake e cospargete con zucchero.

Versate il composto negli stampini e livellare bene.



4 Infornate nel forno preriscaldato a 190°C per 20 minuti.



5 Se avanza dell'impasto potete preparare dei muffin.

