

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.

