

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake all'albicocca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 80 g di burro fuso freddo
- 150 g di zucchero
- 2 uova grandi
- 125 g di yogurt all'albicocca (o agli agrumi)
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata (facoltativa)
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER DECORARE

poca marmellata i albicocche.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero.



2 Con le fruste elettriche montare fino ad avere un composto gonfio e sostenuto.

Poco per volta unite lo yogurt, burro e la scorza.



3 Unite la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale e mescolare.



4 Versate nello stampo per plum cake di silicone.



5 Infornate a 160°C per 35-40 minuti.



6 Spennellate la superficie con la marmellata.



