

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 270 gr. di farina
- 150 gr. di zucchero
- 3 uova
- 2 vasetti di yogurt agli agrumi
- 1/2 vasetto (di yogurt) di olio di semi
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- 1 spolverata di cannella
- buccia d'arancia (non trattata) grattugiata.

PREPARAZIONE

1 Riscaldare il forno a 180 gradi.

Imburrare una teglia per plum cake e scopargere uniformemente di farina!

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti e amalgamarli con una frusta elettrica.

Versare l'impasto nella teglia e infornare per 40 minuti! controllare comunque la cottura!

2 Servire accompagnata con la marmellata d'arancia