

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 250 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- un uovo
- 90 gr di burro
- 80 gr di olio extravergine d'oliva
- il succo e la scorza grattugiata di un arancia
- 50 gr di latte
- una bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Formate uno zabaione con l'uovo sbattuto e lo zucchero. Incorporate il burro (possibilmente molto morbido) e l'olio. Aggiungetevi a poco a poco la farina, il latte e il succo d'arancia finchè l'impasto non risulterà omogeneo. Aggiungetevi la scorza grattugiata e il lievito per dolci. Imburrate e infarinate una teglia e versateci il composto. Cuocere per 40 minuti circa in forno a 170°. Servite con una spolverata di zucchero a velo.