

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake agreste

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 uova
- 4 albumi
- 180 g di zucchero a velo
- 230 g di farina 00
- 40 g di burro fuso
- 120 ml di latte tiepido
- il succo di 2 limoni
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER DECORARE

- poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi e metteteli nel frigo.

Montare i tuorli con lo zucchero ed un filo di latte.

Aggiungete il burro, il latte ed il succo dei limoni e continuate a montare.

Unite la farina setacciata, il lievito e la vanillina e mescolare.

Infine incorporate delicatamente gli albumi.

Imburrate ed infarinate uno stampo per plum cake e versateci il composto.

Infornate a 190°C per 20 minuti.

Cospargete con lo zucchero a velo.



