

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake con limone e semi di papavero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 180 g di farina Manitoba
- 2 cucchiaini di lievito vanigliato per dolci
- mezzo cucchiaino di sale
- 75 ml d'olio di semi
- 90 g di zucchero
- 2 uova
- 125 ml di panna acida
- semi di papavero
- 2 cucchiai di succo di limone fresco
- 1 cucchiaio di scorza grattugiata di limone.

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C e imburrate uno stampo da plum cake.

Mescolate in una ciotola la farina, il sale ed il lievito.

In una ciotola più grande mescolate con le fruste elettriche lo zucchero, l'olio e le uova.

Aggiungete la panna acida, i semi di papavero (abbondanti), il succo di limone e la buccia grattugiata del limone e mescolare bene.



3 Mescolatevi ora anche la farina e poi versate l'impasto nello stampo da plum cake.



4 Cuocete nel forno caldo per circa 1 ora.

Raffreddate il plum cake nello stampo su una gratella per 10 minuti, poi sformatelo e lasciatelo sulla gratella a raffreddare completamente.



