

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake al limone di LadyofShalott

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di farina
150 g di burro fuso
4 uova
100 g di zucchero
1 bustina di lievito
2 limoni non trattati.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova, aggiungere, un po' alla volta, lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2 Aggiungere la farina in 4 volte, mescolare bene e aggiungere il lievito.



3 Amalgamarvi il burro fuso, la scorza e il succo dei due limoni.

Versare il composto all'interno di uno stampo rettangolare e cospargere con la granella di zucchero.



4 Cuocere in forno caldo a 180°C per 45 minuti.



5 Sformare il dolce ancora tiepido e farlo raffreddare su un piatto da portata.

