

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plumcake al limone di honeycake

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

200 g di farina per torte contenente frumina oppure 150 g di farina 00 più 50 g di frumina  
140 g di burro morbido  
3 uova  
100 g di zucchero  
1 fialetta di aroma al limone  
1 bustina di lievito  
la buccia di 1 limone grattugiata.

### PREPARAZIONE

**1** Lavorare a crema il burro con lo zucchero aiutandosi con delle fruste.



2 Aggiungere un uovo per volta e continuare a lavorare a crema con le fruste.



**3** Unire la fiala d'aroma al limone e continuare a lavorare con le fruste.



**4** Unire la farina setacciata e lavorare 2 minuti a mano con una forchetta, quindi, continuare il lavoro con le fruste.



- 5 Aggiungere il lievito setacciato per ultimo e lavorare 2 minuti in modo da incorporarlo bene.



6 Imburrare e infarinare lo stampo,



7 versarvi il composto



8 e cospargere con limone grattugiato.



9 Infornare a 180°C per 45 minuti in forno statico.

Ecco il risultato.

