

Plumcake al limone



Il plumcake al limone è un'altra variante classica e semplice del plumcake. Morbido, leggero e profumato, è perfetto per la vostra colazione di tutti i giorni.

Ingredienti

165 g di zucchero

2 uova

85 g di olio di semi

85 g di acqua

230 g di farina

65 g di succo di limone

scorza di un limone naturale

1 bustina di lievito per dolci

Per prima cosa spremete uno o due limoni per ottenere circa 65 g di succo e mettetelo da parte. Grattate la scorza di un limone naturale e mettetela da parte.



In una ciotola mettete lo zucchero e le uova intere e

lavoratele con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso biancastro.



Aggiungete l'olio di semi e l'acqua e amalgamate bene. Aggiungete a poco a poco la farina setacciandola con il lievito per dolci e continuate a mescolare. In fine aggiungete il succo e la scorza di limone.



Mescolate bene con un cucchiaino a spatola per dolci. Imburrate e infarinate uno stampo da [plumcake](#), oppure rivestitelo di carta da forno, e versate il composto.

Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35/40 minuti. Verificate la cottura con la prova dello stecchino e togliete dal forno.



Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e togliete il [plumcake](#) dallo stampo.

Buona colazione e buona giornata!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)