Plumcake arancia e mela

Come descrivere un plumcake arancia e mela? Semplicemente un modo soffice di cominciare la giornata! Perché il momento della colazione deve sempre essere una coccola! Ecco la semplicissima ricetta!

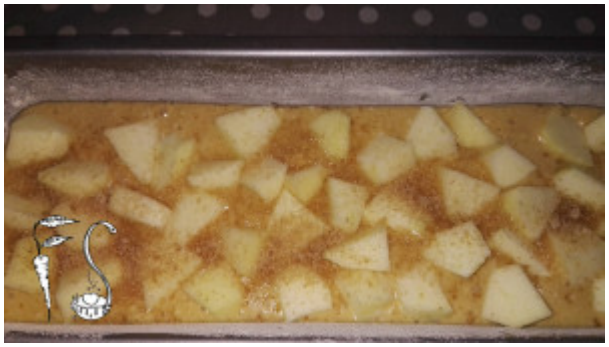
Ingredienti

1 arancia
1 mela
70 ml di latte
150 g di burro
250 g di zucchero di canna
250 g di farina tipo 0
4 uova
1 bustina di lievito
zucchero

In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero di canna e le uova. Grattugiate la scorza di un’arancia e aggiungetela al composto. Spremete l’arancia e aggiungete il succo, mescolando bene. Aggiungete il latte e frullate.

Aggiungete poi la farina e amalgamate bene il tutto. In ultimo il lievito mescolando sempre.

Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake e versate il composto. Sbucciate e tagliate la mela, a fettine o a tocchetti, come preferite. Aggiungete i pezzi di mela in superficie e spolverate con un po’ di zucchero.



Infornate a 160°C per 45 minuti.

Torna alla Home
Vedi altri Dolci
Vedi tutte le Ricette