

Ledolcipagnotte ha pensato a una ricetta da fare insieme ai propri bambini nei pomeriggi di quarantena (ma non solo)...un plumcake morbidissimo con la scorza di limone.

IL PLUMCAKE PER LA COLAZIONE:

*I giorni scorrono lenti e noi siamo sempre molto previdenti
Ci siamo abituati a dormire e mangiare
E alla colazione non possiamo più rinunciare!*



INGREDIENTI PER UN PLUMCAKE (stampo 40X20):

- 250 gr di farina 0 (potete usare la vostra farina preferita)
- 225 gr di zucchero
- 125 gr di burro morbido
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- Scorza limone
- 1 bustina di lievito per dolci
- 225 gr di ricotta vaccina

PROCEDIMENTO

- Montare le uova con lo zucchero fino a che non siano belle spumose
- Aggiungere il burro a temperatura ambiente e la ricotta e continuare a montare
- Aggiungere il pizzico di sale e la scorza di limone
- Aggiungere la farina setacciata con il lievito

Imburrare uno stampo da plumcake e versare il composto. Non sarà un composto liquido ma abbastanza compatto.

Infornare a 180° per circa 30 minuti.