Plumcake all'arancia sofficissimo

Nostrano Biologico

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti

- **250 g** Farina 00
- **125 g** Nostrano Biologico
- **100 ml** Olio di semi (arachide, girasole)
- **3** Uova medie
- **2** Arance non trattate (succo e scorza)
- **1** Bustina di lievito in polvere per dolci (16 g)
- **1** Pizzico di sale

Procedimento

1. Preriscaldate il forno a 180° statico. Nel frattempo sbattete le uova in una ciotola con una frusta, aggiungendo il Nostrano Biologico e il pizzico di sale. Amalgamate bene gli ingredienti.
2. Continuate ad amalgamare e unite l'olio di semi, la scorza grattugiata e il succo delle 2 arance (160 ml).
3. Aggiungete la farina setacciata con il lievito e frullate fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, leggermente liquido.
4. Oliate e infarinate uno stampo da plumcake e versate il composto. Infornate per 35-40 minuti circa e fate la prova stecchino per regolarvi con la cottura.
5. Fate raffreddare il Plumcake all'arancia per almeno 15 minuti e vedrete quanto sarà soffice!

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED