


# Plumcake al limone

circa 10 porzioni

 facile up to 20 Min.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di cameo 9 torte  
125 g burro morbido  
3 uova a temperatura ambiente  
scorza grattugiata di un limone  
50 ml latte  
Zucchero al Velo PANEANGELI  
scorza di limone

## 1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela contenuta nella busta, il burro, le uova, la scorza di limone e il latte.

## 2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore alla massima velocità per circa 3 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

## 3 Versa l'impasto:

Versa l'impasto in uno stampo a cassetta lungo 25 cm con il fondo rivestito con carta forno e livellalo.

## 4 Cuoci il plumcake:

Cuoci sul ripiano inferiore del forno (medio se forno a gas) preriscaldato per 45 minuti circa (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

## 5 Decora il plumcake:

Lascia raffreddare il cake, spolverizza con lo zucchero al velo e decora a piacere con scorza di limone.



cameo

## ⑥ Conserva il plumcake:

Conserva il plumcake in frigorifero e consumalo entro 24 ore.

### Tip from the Test Kitchen

- Congelando la scorza ed il succo degli agrumi, si potranno conservare per lungo tempo, evitando di sprecarli. La scorza dopo essere stata grattugiata, va messa in freezer, e una buona idea è quella di porzionarla nella quantità necessaria per aromatizzare un dolce. Il succo, dopo averlo estratto dai frutti, può essere congelato utilizzando le formine da ghiaccio. Sarà sempre fresco e disponibile per essere aggiunto a preparazioni dolci e salate.

