

AL PROFUMO DI LIMONE



INGREDIENTI

240g di zucchero

250g di farina

3 uova

130ml di olio di semi

100g di uva passa

130ml di acqua

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaio di rum

Limone grattugiato

PER IL PROCEDIMENTO

Al profumo di limone 🍋



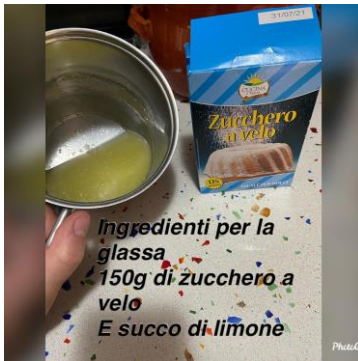
Montare le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose

Aggiunge la farina setacciata, olio, acqua e rum, limone grattugiato uva passa e il lievito per dolci, e infine mescolare delicatamente tutto il composto!

Imburrare e infarinare lo stampo e cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti

Sfornare e toglierlo dallo stampo dopo circa 20 minuti perché troppo caldo può rompersi.

PER LA GLASSA DI COPERTURA



20ml di succo di limone

150 di zucchero a velo

Mescolare lo zucchero con il succo di limone fino ad ottenere un composto fluido e versarlo in fine sul dolce



