

Plumcake di sicilia, con crema di arancia

di Petroccia Michael

Per il plumcake

- 3 uova*
- 125 g di zucchero*
- 150 g di farina*
- 50 g di frumina*
- 1 buccia di limone*
- 1 buccia e succo d'arancia*
- 1 pizzico di sale*
- 1 yogurt bianco greco*
- 1 bustina di lievito*

procedimento

Per primo lavorare lo zucchero con le uova fino ad ottenere una spuma. Aggiungere la buccia di limone e arancia con il suo rispettivo succo. Come terzo passaggio inseriamo nei liquidi le nostre polveri di farina e frumina, un pizzico di sale. Il nostro dolce è quasi pronto, svuotiamo il nostro yogurt greco, una mescolata e infine il lievito. Infornare in un forno statico a 180 gradi



Plumcake di sicilia, con crema di arancia

di Petroccia Michael

Per la crema d'arancia

- 1 succo di limone*
- 1 buccia e succo d'arancia*
- 1 cucchiaino di farina*
- 60 g di zucchero*

Per il procedimento

Lo svolgimento della crema è davvero semplice e rapido, inseriamo tutti gli ingredienti in una bastardella a freddo ovvero fuori dalla fiamma, dopo di che mettere il composto ottenuto su una fiamma viva per far restringere il tutto. La crema si sposa al bacio con il plumcake, la quale si può spalmare sopra per la colazione.

consiglio

se non si vuole utilizzare la crema d'arancia si può usare un miele di coriandolo

