

CAKE DI ZAFFERANO E NOCCIOLE

Ingredienti:

125 ml di succo d'arancia, (1 arancia e mezza)

1 cucchiaino di buccia d'arancia grattugiata

Una decina di filamenti di zafferano

2 uova

70 gr di zucchero al velo

125 gr di farina

1 cucchiaino di lievito

180 gr di mandorle, grigliate e tritate

60 gr di burro, fuso e raffreddato

Preriscaldare il forno a 180°C.

Portare ad ebollizione il succo d'arancia, la buccia tritata e lo zafferano;
abbassare il fuoco e lasciar cuocere 1 minuto. Spegner e lasciar raffreddare.

Lavorare a spuma le uova con lo zucchero.

Incorporare poi la farina con il lievito, le mandorle, il succo con
lo zafferano e il burro sciolto. Versare la preparazione nella forma da cake rivestita di carta da forno.

Cuocere 45 minuti ca. a 180°:

Lasciate raffreddare su una griglia prima di sformare.

Servire freddo.

Per dare un po' di croccante cospargere il cake di granella di croccantino di nocciola (prima di informare)