

Plum cake al mais



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 45

Dosi per 8 persone

Lascia ammorbidire il burro e uniscilo allo zucchero montando per 5 con la frusta elettrica.

Aggiungi le uova intere e i tuorli montando altri 5. Passa al setaccio la farina, il mais e il bicarbonato, aggiungili al composto di burro e mescola bene. Aggiungi la scorza degli agrumi ben lavati e il liquore mescolando con cura. Scalda il forno a 170° C. Imburra uno stampo da plum cake e spolverizzalo con della farina, versavi il composto e inforna cuocendo per 45. Togli dal forno, lascia raffreddare e servi.

Ingredienti per 8 persone

- 120 g di farina di mais macinata fine
- 80 g di maizena
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 tuorli
- 2 uova intere
- scorza di 1 limone
- scorza di 1 rancia

- 30 ml di liquore all'arancia
- 1 cucchiaino di bicarbonato