



## Plum Cake all'Arancia (con il Bimby)

### **Ingredienti**

La scorza e il succo di un ' arancia

170 g di margarina

250 g di zucchero

4 uova

80 g di latte

250 g di farina

1 bustina di lievito per dolci

1 pugno di uva passa

E invece di andare a comprare un altro panettone o intrugli vari burrosi e pesanti la voglia di dolce ce la togliamo così, un plum cake all'arancio con una manciata di uvetta! Sofficissimo e profumatissimo!

Imburrare uno stampo da plum cake, accendere il forno a 160 ° e mettere l'uvetta in ammollo in acqua tiepida.

Mettere nel boccale la scorza dell'arancia, grattugiare 10 secondi velocità 7.

Aggiungere la margarina morbida, lo zucchero e le uova, lavorate 40 secondi velocità 4.

Spremere l'arancia e aggiungere succo, latte e farina e mescolare 30 secondi velocità 5.

Aggiungere il lievito con le lame in movimento.

Strizzare, asciugare e infarinare l' uvetta e unire al composto.

Versare nello stampo e cuocere per 45 minuti.

Fonte della ricetta: ricettario Bimby (con qualche variazione).