

Plumcake semplice o con mandorle e cioccolato



Ingredienti

250 g burro
200 g zucchero
200 g farina
50 g frumina
buccia di limone
1 bustina di vanillina
4 uova
1/2 bustina di lievito chimico (pane angeli)
1 fialetta aroma mandorla rhum arancia
sale un pizzico
100 g mandorle o granella di nocciola
150 g gocce di cioccolato

Oggi vi propongo una ricetta molto semplice che potrete arricchire anche con mandorle e cioccolato, molto semplice da fare.

Procediamo in questo modo lavorare il burro a crema con lo zucchero ed aggiungere la vanillina, le uova, la fialetta d'aroma, la buccia grattugiata di limone o arancia, il sale ed infine la farina setacciata con la frumina e il lievito; imburrare uno stampo e versare il composto infornare a 180° per 60', comunque fate la prova stecchino.

Variante: se vi fa piacere arricchire il vostro plumcake, una volta impastati tutti gli ingredienti, per ultime potete aggiungere gocce di cioccolato e mandorle. Se decidete di farlo con le mandorle potete mettere un fialetta di aroma di mandorle (ovviamente non mettete le bucce).