



Le ricette di

Michol
cake designer

PLUMCAKE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 10 porzioni circa

- 1 arancia non trattata succo e scorza
- 170 g burro morbido
- 250 g zucchero
- 4 uova
- 50 g latte
- 250 g farina tipo 0
- 1 bustina lievito per dolci

Imburrare uno stampo per plumcake (se non usi gli stampi usa e getta monoporzione).

Grattugiare la scorza dell'arancia (con un grandel!) senza grattare la parte bianca (è amara).

Aggiungere il burro morbido, lo zucchero e le uova in una ciotola capiente e mescolare a fondo fino a quando gli ingredienti si sono mischiati bene.

Spremere il succo dell'arancia.

Aggiungere all'impasto la farina e il latte e il succo poco alla volta mescolando sempre bene.

Aggiungere il lievito e mescolare ancora.

Versare il composto nello stampo (o negli stampini piccoli) e infornare con l'aiuto di un grande a 160 gradi per 45 minuti circase hai fatto un unico dolce, circa la metà del tempo se hai fatto i plumcake più piccoli.

Buona colazione!





Le ricette di

Michol
cake designer

DELIZIE MATTUTINE AI FRUTTI DI BOSCO

180 gr di farina
180 gr zucchero di canna
100 gr di muesli
1,7 dl (circa 170 gr) di latte
60 gr di burro
1 uovo
1 tazza di frutti di bosco
1 bustina di lievito per dolci

Mescolare farina, zucchero, muesli e lievito in una ciotola.

In un'altra ciotola mescolare l'uovo, il burro sciolto, il latte.

Mescolare gli ingredienti delle due ciotole e per ultimo aggiungere i frutti di bosco.

Riempire con il composto i contenitori per i muffin (non troppo se no esce tutto!).

Infornare con l'aiuto di un grande a 170 gradi per 20-25 minuti.

Buona colazione!



Associazione Cresci con gusto - via Lazio 15, 21100 Varese
info@crescicongusto.it - cell. 340.7666909 - www.crescicongusto.it

 www.facebook.it/crescongusto