



Mini plumcake al limone e cedro

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 180 farina per dolci**
- 60 fecola di patate*
- 1 lievito in polvere*
- 40 uvetta sultanina
- 70 burro
- 100 zucchero
- 20 limone candito
- 20 cedro candito
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 1 limone non trattato
- 1 Rum

Preparazione:

Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida, poi scolatela e strizzatela. Nel frattempo, lavate il limone, grattugiate la scorza, spremete il succo e filtratelo. In una ciotola, lavorate a crema il burro con una spatola e incorporate, nell'ordine, lo zucchero, i tuorli leggermente sbattuti, l'uovo intero, il Rum, il succo del limone e la sua scorza.

Tagliate a dadini metà della frutta candita, quindi aggiungetela al composto di burro con l'uvetta strizzata e la farina setacciata con la fecola e il lievito. Mescolate bene, poi versate il composto in 4 stampini monoporzione da plumcake, foderati con carta da forno.

Lasciate cuocere i mini plumcake in forno già caldo a 180 °C per circa 35 minuti: saranno pronti quando, infilando al centro un bastoncino di legno, questo uscirà perfettamente asciutto.

Fate intiepidire i plumcake, sformateli, decorateli con le scorze di cedro e di limone rimaste, tagliate a striscioline, e serviteli accompagnandoli, a piacere, con una tazza di tè.

© Fuoco Variabile

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza**

sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**