Plum-cake all’arancia veloce

Senza glutine



Ingredienti

1 arancia grande bio

3 uova

90 ml di olio

90-100 gr di zucchero

270 gr di mix farina per dolci senza glutine **#**

1 bustina di lievito **#**

Sciroppo all’arancia

succo di 1 arancia

1 cucchiaio di zucchero

un pizzico di vanillina

Procedimento

Frullate tutto, aggiungete farina e lievito. Versate in uno stampo da Plum Cake foderato con carta forno. Cuocete a 170°C per 45-50 minuti. Una volta freddo, versate sopra lo sciroppo all’arancia.

Ricetta dal web