Plumcake soffice all'arancia

Senza glutine



Ingredienti

3 uova

150 gr di zucchero

130 gr di succo d'arancia

Scorza grattugiata di 2 arance buccia edibile

130 gr di olio di semi di girasole

200 gr di mix farine per dolci senza glutine **#**

50 gr di fecola di patate **#**

1 bustina di lievito per dolci **#**

Procedimento

In una boule mettete lo zucchero, la buccia delle arance grattugiata e mescolate per bene. Aggiungete il succo di arancia e le uova e frullate il tutto. Aggiungete ora l'olio di semi e dopo averlo incorporato aggiungete le farine setacciate. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto spumoso ed omogeneo. Infine aggiungete il lievito e frullate ancora. Versate il composto in uno stampo da plumcake unto e infarinato per bene. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 175°C per circa 35 minuti. Fate sempre la prova stecchino.

Ricetta originale di Mary zero glutine