

Ciclo 3

Cake (ricetta di base)

per uno stampo da cake lungo ca. 28 cm



Suggerimento
Spolverare con
zucchero a velo.

Ingredienti

200 g di burro morbido	<input checked="" type="checkbox"/>		
120 g di zucchero	<input type="checkbox"/>	80 g di uva passa mescolati a	<input type="checkbox"/>
¼ di cucchiaino di sale	<input type="checkbox"/>	2 cucchiaini di farina	
il succo e la scorza di	<input type="checkbox"/>	350 g di farina	<input type="checkbox"/>
½ limone	<input type="checkbox"/>	½ bustina di lievito in polvere	<input type="checkbox"/>
3 uova a temperatura	<input type="checkbox"/>	1,8 dl di latte acidulo o di panna	<input type="checkbox"/>
ambiente			



Ciclo 3

Preparazione



1 Preriscaldare il forno (statico a 180°C, termoventilato a 160°C). Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte.



2 Aggiungere il sale, la scorza e il succo di limone, mescolando bene.



3 Unire anche le uova. Lavorare bene la massa fino a quando diventa più chiara.



4 Aggiungere l'uva passa. Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungerla per porzioni all'impasto, alternando con il latte acidulo o la panna.



5 Versare l'impasto nello stampo preparato. Cuocere il cake 50–60 minuti sulla scanalatura più bassa del forno preriscaldato.