Dessert torte creme e biscotti



Plumcake profumato agli agrumi - Visualizza sul sito di silvia

Dolce - colazione - merenda - yogurt

Ingredienti:

1 vasetto d<mark>i yog</mark>urt bianco 1 vasetto di zucchero 3 e 1/2 vasetti di farina 1/3 di vasetto di olio di semi 2 uova 1 bustina di lievito vanigliato la scorza di 1 limone il succo di 1/2 limone e di 1 arancia

Accendere il forno a 180° (ho usato il ventilato)

Mettere tutti gli ingredienti (tranne il lievito) in una ciotola e amalgamare con lo sbattitore elettrico, poi aggiungere il lievito e ancora un attimo riaccendere le fruste. Versare il composto in uno stampo da plumecake, imburrato ed infarinato ed infornare nella parte media del forno a 180 gradi x circa 35 minuti.











