



Cake di albicocche e ciliegie - [Visualizza sul sito](#)  
di Erica

burro - limone - pesche

Cake di albicocche e ciliegie

Dal blog "[Fiordizucca](#)", riporto pari pari la [ricetta](#), perfetta così com'è. Vi rimando al suo blog per le foto dei passaggi: io mi sono dimenticata di fotografarli! {C} 😊 {C}

**Cake di albicocche e ciliegie**



### Ingredienti

150gr farina  
150gr burro  
3 uova  
150gr zucchero  
la scorza grattugiata di 1 limone  
1 bustina di lievito per dolci  
4 albicocche o piccole pesche (*ne ho usate 5, dipende dalle dimensioni*)  
qualche ciliegia

Mixate il burro con lo zucchero finché non diventa una crema omogenea. Aggiungete le uova e continuate a sbattere, poi la farina, la scorza di limone ed il lievito. Prendete due stampi piccoli da plum cake o uno grande, imburrate, spolverizzate il fondo con un po' di zucchero, tagliate le albicocche a spicchi e adagiatele sul fondo di ognuno. Versate il composto preparato precedentemente fino a riempire gli stampi. Snocciate qualche ciliegia, tagliatela in due e posizionatele nel centro di ogni stampo senza schiacciarle nell'impasto. Infornate a 180 C per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare prima di servire.

---

È un cake "ricco", data la percentuale di burro e zucchero rispetto alla farina, e veramente delizioso. Penso si presti ad essere fatto anche con altra frutta fresca (tipo le pesche, che arriveranno a momenti...e magari dei lamponi!) o anche scioppata, tipo l'ananas.