

Plumacake all'arancia

Un delizioso dolce soffice e profumato, e soprattutto leggero. Preparato con ingredienti semplici come farina, uova, yogurt e succo d'arancia è il protagonista perfetto di una colazione golosa o di una merenda genuina. La sua consistenza morbida e umida, unita alla nota agrumata dell'arancia, lo rende irresistibile a tutti i palati.

TEMPO DI PREPARAZIONE
10''

TEMPO DI COTTURA
45'

INGREDIENTI

PER UNO STAMPO DA PLUMCAKE

220 g di zucchero
1 arancia biologica intera
3 uova
90 g di olio di semi di girasole
1 yogurt bianco
250 g di farina tipo 2
1 bustina di lievito in polvere per dolci
1 pizzico di sale
zucchero a velo per servire

PER UN RISULTATO SUPER SOFFICE

Quando prepari i dolci ricordati di utilizzare uova a temperatura ambiente (fredde solo se devi montare a neve gli albumi). In questo modo sarà più semplice creare una crema soffice montando i tuorli con lo zucchero.

CURIOSITÀ E SALUTE

Il plumcake all'arancia ha una storia affascinante: l'arancia, originaria della Cina, fu portata in Europa dai commercianti Arabi nel medioevo. La sua versatilità ha permesso di essere impiegata in molteplici ricette, tra cui questo delizioso plumcake, che unisce il gusto fresco e agrumato della frutta con la morbidezza della preparazione dolciaria. Un connubio perfetto tra tradizione e innovazione culinaria.

CUCINIAMO!

PASSO 1

Scalda il forno a 180° in modalità statica e ungi con un filo di olio di semi uno stampo da plumcake. Lava e asciuga l'arancia e inseriscila nel mixer tagliata a pezzettoni comprensiva di buccia, frulla tutto fino a ottenere una poltiglia.

PASSO 2

A parte in una ciotola, monta le uova a temperatura ambiente con lo zucchero. Quando avrai un composto spumoso unisci l'arancia e monta nuovamente per qualche istante. Aggiungi poi l'olio di semi, lo yogurt, la farina e il lievito setacciati e mescola fino a creare un composto omogeneo

PASSO 3

Distribuisce l'impasto nello stampo da plumcake precedentemente oliato e infarinato cuoci in forno statico già caldo a 180° per circa 45'. Trascorso questo tempo fai la prova stecchino e se la torta è ancora molto umida prosegui la cottura coprendola con un foglio di carta forno per impedire che si cuocia troppo all'esterno. Verifica spesso la cottura al centro e sforna non appena lo stecchino uscirà pulito!

PASSO 4

Anche se sarà difficile aspettare, per non romperlo al taglio lascialo raffreddare un paio d'ore su una gratella prima di gustarlo.