

PLUM-CAKE AL LIMONE

Ingredienti per 8 persone:

- 500 gr di farina,
- 150 gr di burro,
- 250 gr di zucchero,
- 60 gr di uvetta,
- 5 uova,
- 2 limoni non trattati,
- burro e farina per la teglia,
- sale.

Mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida.

Intanto in una ciotola mettete il burro a pezzetti (deve essere a temperatura ambiente) con lo zucchero e montate possibilmente con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.

Unite i tuorli uno alla volta, amalgamandoli uniformemente.

Accendete il forno a 180 gradi.

Lavate i limoni, tritatene la scorza (solo la parte gialla) e spremeteli.

Unite succo e scorza al composto di burro e zucchero.

Aggiungete anche l'uvetta sgocciolata e asciugata e la farina facendola cadere attraverso un setaccio.

A parte, montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale, poi incorporateli poco alla volta al composto, mescolando dall'alto in basso e viceversa.

Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare, versatevi delicatamente il composto, livellatelo e cuocete per 50 minuti circa.

Fate raffreddare completamente prima di sformare e poi servite.