

cooking with momsinthecity

CAKE ALLA MARPELLATA DI ARANCE

Preriscalda il forno a 180°. In una ciotola sbatti le uova insieme allo zucchero fino a far diventare il tutto spumoso.

Aggiungi la farina, il burro fuso e le noci. Mescola bene.

Incorpora la marmellata senza mescolare troppo così che resti qualche grumo qua e là.

Aggiungi il lievito e amalgama velocemente. Versa il composto in uno stampo imburrato o in uno stampo di silicone.

Inforna per 50 minuti. Lascia raffreddare prima di sfornarlo.

*Ricetta ispirata da Cakes dolci e salati - Ilona Chovancova
- Guido Tommasi Ed. -*

Ingredienti:

*180 gr di farina integrale
3 uova biologiche
150 gr di burro fuso
125 gr di zucchero
4 cucchiari di marmellata di arance
amare, con la buccia
Una manciata di noci tritate
Mezza bustina di lievito per dolci
Un pizzico di sale*