

Ricette a quadretti

Mini cake soffici al limone



Non so perchè ma in primavera mi viene voglia di cucinare (e mangiare...) **cake!**

Praticamente non li cucino per tutto l'anno ma, appena cominciano a sbocciare fiori e le giornate si allungano, ecco che rispuntano queste **tortine soffici** ([qui](#) e [qui](#)).

Questa volta le ho declinate in versione mini perchè trovo che siano molto carine e dovevo fare il "battesimo" agli ennesimi stampini da dolci che ho comprato...

Tra l'altro questa ricetta è perfetta per la bella stagione perchè è molto leggera, in quanto preparata con **yogurt**, **olio di semi** e **albumi** (ecco come riciclare i bianchi avanzati quando si prepara la [crema pasticcera!](#)).

N. porzioni: 8

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 270 gr farina per dolci
- 200 gr zucchero
- 125 gr yogurt al limone
- 50 gr latte
- 80 ml olio di semi di girasole
- 1 limone non trattato
- 1 bustina lievito per dolci

- 4 albumi
- 1 baccello di vaniglia
- cioccolato bianco

Istruzioni

1. Lavorare gli albumi con lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia.
2. Mescolare il latte con lo yogurt e l'olio, quindi aggiungere il succo di limone e la sua scorza grattugiata.
3. Unire la farina setacciata col lievito alla montata di albumi, amalgamando il tutto delicatamente con una spatola e versando a filo i liquidi.
4. Foderare 8 stampini da cake con la carta forno, versarvi il composto e infornare per circa 35 minuti.
5. Far raffreddare le tortine, sformarle e decorarla con cioccolato bianco fuso a bagnomaria.