

Ricette a quadretti

Plumcake al limone e semi di papavero



Nulla è meglio di una **torta al limone** per festeggiare l'inizio della **primavera**!

Era da parecchio tempo che non preparavo un **plumcake** e ne avevo davvero voglia perché, per me, continua ad essere il dolce perfetto per la colazione. L'ultima volta avevo cucinato dei **mini cake al caffè**, dal sapore prettamente autunnale, mentre questo dolce è perfetto per le prime giornate di sole da trascorrere all'aperto.

La particolarità, rispetto ad un classico plumcake al limone, è l'aggiunta dei **semi di papavero** e della **panna acida**, che danno un tocco più deciso al sapore del limone. A guarnizione, io ho usato del semplice zucchero a velo ma, volendo servire il dolce per un tè pomeridiano, si potrebbe aggiungere una classica **glassa** al limone.

La ricetta è tratta dal blog di **Laurel Evans**.

N. porzioni: 12

Tempo: 100 min

Ingredienti

- 200 gr farina per dolci
- 1/4 cucchiaino bicarbonato
- 1/4 cucchiaino sale
- 1 cucchiaio semi di papavero

- 115 gr burro morbido
- 300 gr zucchero
- 3 uova a temperatura ambiente
- 30 gr succo di limone
- 1 cucchiaino scorza di limone grattugiata
- 115 gr panna acida

Istruzioni

1. Scaldare il forno a 165°.
2. Mescolare in una ciotola tutti gli ingredienti secchi (farina, bicarbonato, sale e semi di papavero) e mettere da parte.
3. Lavorare nella planetaria, o con un fullino, il burro per circa 3 minuti; aggiungere lo zucchero e lavorare per circa 5 minuti, fino ad ottenere un composto cremoso.
4. Aggiungere le uova una alla volta, lavorando bene dopo ogni aggiunta e prima di inserire l'uovo successivo.
5. Unire il succo e la scorza di limone.
6. Mescolare a mano gli ingredienti secchi col composto di burro, uova e zucchero fino ad amalgamare bene il tutto.
7. Aggiungere la panna acida lavorando appena il composto.
8. Rivestire con carta forno uno stampo da plumcake e versarvi il composto.
9. Infornare per circa 60 minuti.
10. Sforare, lasciar raffreddare e decorare con zucchero a velo.

Note

Io ho dimezzato le dosi rispetto alla ricetta originaria e ho utilizzato uno stampo da plumcake di circa 24 cm.