Cake alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 15 Min.
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

200 g di burro, morbido

180 g di zucchero di canna

1 pizzico di sale

4 uova

1 arancia, non trattata, succo e scorza

200 g di farina bianca

2 CT di lievito in polvere

50 g di mirtilli rossi, essiccati

100 g di albicocche, essiccate

100 g di mandorle, a bastoncini

Rivestire la teglia per cake con carta da forno o imburrarla.

Tagliare le albicocche a striscioline.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Sbattere burro, zucchero di canna e sale fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova e continuare a lavorare il composto fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere succo e scorza dell'arancia.

Mescolare la farina e il lievito in polvere e amalgamarli. Incorporare nell'impasto la frutta essiccata e i bastoncini di mandorle.

Versare l'impasto nello stampo preparato. Trasferire la teglia per cake sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 160 °C per 1 Ore 15 Min.

Lasciar raffreddare leggermente il dolce, toglierlo dalla teglia, quindi farlo raffreddare completamente.

Accessori

Griglia

Teglia per cake lunga 25-28 cm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019