

DOLCE AL LIMONE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 3 grosse uova - 200 g di zucchero - 210 g di farina + 1 cucchiaio - $\frac{1}{2}$ succo di limone - 2 cucchiaini di lievito chimico - 250 ml di panna acida - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia - 1 noce di burro - 250 ml di salsa di lamponi - 1 pizzico di sale

1. Sbattere le uova e aggiungere lo zucchero e il limone. Mescolare la farina assieme al lievito e al sale. Mescolare separatamente la panna e la vaniglia.

2. Incorporare alternativamente alle uova $\frac{1}{3}$ della farina e $\frac{1}{3}$ della panna e vaniglia. Ripetete altre due volte l'operazione.

3. Versare in due piccoli stampi da plumcake che avrete precedentemente imburato e infarinato. Attenzione perché i dolci gonfiano molto durante la cottura. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Mettere gli stampi nel cestello vapore, coprire con un foglio di alluminio, mettere il coperchio e far cuocere il tempo indicato.

4. Lasciar raffreddare e toglierli dagli stampi. Servire con una salsa di lamponi.