

CAKE “BUON MATTINO”

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
		1: 30 h circa		

INGREDIENTI:	
4	Uova
225 gr.	Zucchero al velo
1 pizzico	Sale
160 ml.	Olio di semi
200 ml.	Liquore all’uovo
100 gr.	Farina bianca
100 gr.	Frumina o Amido di frumento
1 busta	Lievito Pane degli Angeli

PREPARAZIONE:

Sbattere a schiuma le uova ed aggiungere 200 gr. Di zucchero al velo, sale, olio e liquore. Unire la farina mescolata e setacciata con l’amido ed infine il Pane degli Angeli setacciato.

Mettete l’impasto in uno stampo a cassetta (lunghezza 30 cm) foderato con carta da forno e cuocete nella parte inferiore del forno preriscaldato a 170° per 60 – 70 minuti. Cospargete il cake raffreddato con lo zucchero a velo rimasto.