

Cake all'arancia e semi di papavero



🍴 Per uno stampo da plumcake da 1 L

Ingredienti

250 gr di farina "00"
140 gr zucchero
80 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente
2 uova
100 gr di cocco fresco grattugiato
50 gr di pistacchi tritati
7 gr di lievito per dolci
120 ml ca. di latte di cocco fresco
zucchero a velo per decorare

Procedimento

Imburrare lo stampo del plumcake. Grattugiare il cocco e tritare i pistacchi e tenere da parte. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungere la farina e il lievito setacciati e il latte di cocco. Aggiungere il pistacchio e il cocco e amalgamare bene. Riempire lo stampo e infornare a forno preriscaldato a 180° per 45/50 minuti. Sfnare, togliere dallo stampo e lasciare raffreddare su una griglia. Spolverare con zucchero a velo e con cocco grattugiato e pistacchi tritati prima di servire.