

## **Cake al limone e semi di papavero**



### **INGREDIENTI:**

180gr farina  
50 gr fecola patate  
150 gr burro  
160 gr zucchero  
3 uova  
1 bustina lievito vanigliato  
2 cucchiai di succo di limone bio  
scorza grattugiata di 2 limoni bio  
1 cucchiaino di semi di papavero

### **PREPARAZIONE:**

Sbattere le uova a temperatura ambiente con lo zucchero fino a che si è ottenuto un composto spumoso.  
Aggiungere poi il burro fuso a bagnomaria ed amalgamare, aggiungere poi il succo di limone e la scorza di 2 limoni.  
Aggiungere la farina setacciata, la fecola ed il lievito e mescolare per qualche minuto infine aggiungere i semi di papavero.  
Versare il tutto in uno stampo per plumcake precedentemente infarinato ed infornare a forno caldo a 180°C per 45/50 minuti.  
Prima di spegnere controllate che sia ben cotto con uno stecchino  
Guarnire a piacimento con zucchero a velo.