

Plumcake al tè earl grey con limone e confettura di bacche goji

[Plumcake al tè earl grey con limone e confettura di bacche goji](#)

1 [Dolci a go go!!!](#) by Dolci a gogo / 2d // keep unread // hide // preview

Plumcake al tè speziato



Oggi voglio proporvi care amiche un plumcake al tè earl grey e bacche goji..

un vero concentrato di salute e bontà in un dolce perfetto per una colazione

decisamente sprint!

Il tè earl grey dona una nota profumatissima al dolce, un profumo di bergamotto che si espande in tutta la

cucina e le bacchè di goji oltre a dare sapore e croccantezza sono dei potenti antiossidanti ed inoltre è ricco di minerali come ferro, calcio, potassio selenio..
...insomma cosa chiedere di più ad un dolce?

Nota

Per questa ricetta ho utilizzato un prodotto nuovissimo ovvero una confettura alle bacche goji (Più frutta goji) un prodotto unico, ideale per una prima colazione, o un sanissimo break, a base di benessere, energia. Prodotta dalla [Vis](#), Più Frutta Goji è realizzata con bacche di Goji di prima scelta, in un quantitativo pari addirittura al 60% del totale.



Plumcake al tè eral grey con limone e confettura di bacche goji

180g di zucchero

140g di burro

3 uova

100 ml di latte

1 pizzico di sale

1 Limone

1 uccchiaio colmo di tè Earl Grey(Twinings)
150 g di farina
80 g di fecola
1 bustina di lievito Per Dolci
2 cucchiaini colmi di confettura alle bacche goji(Vis)



Mettete il burro morbido e lo zucchero in una ciotola e montateli a crema con lefruste elettriche.Unite il sale, il latte, il tè in

foglie, le uova e

la buccia del limone grattugiata. Ottenuto un composto ben montato

aggiungete la farina setacciata miscelata alla fecola di patate e al lievito

quindi aggiungete in ultimo le bacche di goji. Versate il composto in

uno stampo da plumcake imburrato e infarinato o rivestito di carta forno.

Cuocete il plumcake in forno già caldo a 170° per circa 30' o comunque fino a cottura. Sfornate il plumcake e fatelo raffreddare.

[Visit Website](#)