

Ingredienti
50 g di zucchero di canna
Spremuta di 1 arancia bio
1 scorza di arancia bio grattugiata
200 g di farina di farro
3 cucchiai di marmellata d'arancia
6 cucchiai di yogurt bianco magro
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Preparazione
In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico lo zucchero con lo yogurt e la marmellata. Quando avremo ottenuto un impasto omogeneo aggiungiamo la farina e la scorza grattugiata dell'arancia, mescoliamo ed infine aggiungiamo il succo di arancia e sopra il succo il bicarbonato. Aspettiamo qualche istante prima di riprendere ad impastare e poi versiamo nello

stampo da plum cake.

Inforniamo a 180° per 20 minuti circa e fino al superamento della prova dello stecchino.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di togliere dallo stampo e servire a fette.

Per la colazione è perfetto!