

Ricetta: Plumcake alla Calendula



Fiore: Calendula

Tipo di piatto: Antipasti

Provincia: Lucca

Nazione: Italia

Chef: Flowers2eat

Ingredienti: 1 vaschetta di Calendula fresca 200 g farina 200 g burro 200 g zucchero a velo 4 uova 1 bustina lievito 1 bustina vanillina 1 pizzico di sale

Procedimento: Amalgamare burro e zucchero a velo, appena il composto inizierà ad essere omogeneo aggiungere 4 tuorli e mescolare. Montare a neve i 4 albumi con il sale e incorporare al composto di burro. Aggiungere quindi farina, lievito, vanillina e i petali della calendula, poi rendere il tutto omogeneo. Disporre in una teglia imburrata e mettere in forno a 170° per 40 min. Decorare con zucchero a velo e fiori di calendula.