

## PLUMCAKE AGLI AGRUMI E BURRO DI ARACHIDI

Plumcake agli agrumi e burro di arachidi con meno zucchero e più fibre

 25 minuti 30 minuti 4 porzioni

### INGREDIENTI

- 90 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 90 grammi di uovo di gallina, intero
- 90 grammi di burro
- 30 grammi di zucchero (saccarosio)
- 30 grammi di eritritolo
- 30 grammi di JAX PLUS
- 100 grammi di limone
- 1 unità media di arance (150 g)
- 4 grammi di lievito di birra, secco
- 250 grammi di panna fresca pastorizzata Esselunga
- 10 grammi di maltitolo
- 10 grammi di JAX PLUS
- 20 grammi di burro di arachidi

### COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Mescolare insieme saccarosio, eritritolo e JAX PLUS
- 2° Ricavate delle zeste dagli agrumi
- 3° Tagliate a pezzi la polpa di mezzo agrume
- 4° In un mixer frullare tutti gli ingredienti
- 5° Versare il composto in uno stampo da plumcake
- 6° Prima di infornare versare al centro una noce di burro di arachidi
- 7° Cuocere al forno per 25 minuti a 180°C poi 10 minuti a 160°C
- 8° Aiutarsi con un termometro a sonda per raggiungere i 93°C al cuore
- 9° A fine cottura impiattare versando sopra un cucchiaino di burro di arachidi e la panna precedentemente montata ( potete aiutarvi con una sac à poche)

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (220 g)	% AR
ENERGIA	279 kcal	614 kcal	31 %
PROTEINE	5 g	10 g	20 %
CARBOIDRATI	22 g	49 g	19 %
ZUCCHERI	6 g	14 g	15 %
LIPIDI	21 g	46 g	66 %
GRASSI SATURI	13 g	29 g	144 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	3 g	13 %
SODIO	38 mg	83 mg	3 %