



## Mugcake al limone e zenzero



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

16 cucchiai di farina 00  
8 cucchiai di zucchero semolato  
2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci  
zenzero in polvere a piacere  
la scorza di 2 limoni bio  
1 pizzico di sale  
4 uova a temperatura ambiente  
12 cucchiai di latte intero  
4 cucchiai di olio extravergine di oliva delicato  
panna montata  
4 lamponi

### PREPARAZIONE (8 MINUTI)

- 1.**  
In una ciotola mescolate con una frusta la farina e il lievito setacciati con lo zucchero, l'olio, le uova e il latte.
- 2.**  
Unite lo zenzero in polvere, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale. Mescolate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
- 3.**  
Versatelo all'interno di quattro tazze adatte alla cottura al microonde, riempiatele fino a 2 cm dal bordo. Cuocete al microonde per 2-3 minuti alla massima potenza.
- 4.**  
Sfornate, decorate con un ciuffo di panna montata e i lamponi.
- 5.**  
Se preferite potete usare delle tazze piccole, da tè. In questo caso otterrete più porzioni per un semplice assaggio.
- 6.**  
Servite subito.