

PANNUKAKKU (PLUM-CAKE ALLA FINLANDESE)

Ingredienti:

- 4 uova,
- 100g. di zucchero,
- 4 decilitri di panna da montare,
- 100g. di farina,
- 25g. di burro fuso.

Sbattere le uova con lo zucchero.

Aggiungete delicatamente la panna montata, la farina e il burro fuso.

Versare il composto in una tortiera imburata e passare in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

Servire con marmellata di lamponi o di mirtilli, frutti di bosco freschi, o, volendo, cioccolata calda ben densa e zuccherare.