



TORTE E CROSTATE

## Plumcake alla frutta candita senza burro



1 PLUMCAKE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
50 MINCALORIE  
520K

NOTE



## INGREDIENTI

300 g di Farina 0

100 g di Fecola di patate

50 g di Canditi

25 g di Uvetta

25 g di Nocciole sgusciate

25 g di Pistacchi sgusciati

1 Limone bio

4 Uova

160 g di Zucchero semolato

40 ml di Brandy

120 ml di Latte

1 bustina di Lievito per dolci

120 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

## Preparazione

- Mettete l'uvetta in ammollo nel brandy.
- Usando le fruste elettriche lavorate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto gonfio e soffice. Aggiungete a filo l'olio, frullando a bassa velocità.
- Infarinate i canditi e l'uvetta, scolata e strizzata (conservate il brandy utilizzato per ammorbidirla); aggiungeteli all'impasto con la scorza grattugiata del limone, i pistacchi e le nocciole tritate grossolanamente, mischiando con la frusta a mano.
- Incorporate lentamente anche la farina e la fecola, setacciate insieme, alternandole con il latte, mescolando piano sempre con la frusta, delicatamente dal basso verso l'alto.
- Unite il brandy messo da parte e poi il lievito setacciato, lentamente, e poi versate il composto in uno stampo da plumcake antiaderente, oliato e infarinato.
- Ponete il plumcake in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 45-50 minuti circa, sfornatelo e lasciatelo intiepidire per qualche minuto. Toglietelo dallo stampo, fatelo raffreddare e servitelo.

Carla Marchetti