



# Plumcake alla frutta candita

19 Febbraio 2020



1 PLUMCAKE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
50 MIN



CALORIE  
540K

NOTE

## INGREDIENTI

300 g di Farina 0

100 g di Fecola di patate

150 g di Burro

50 g di Canditi

25 g di Uvetta

25 g di Nocciole sgusciate

25 g di Pistacchi sgusciati

1 Limone bio

4 Uova

200 g di Zucchero semolato

40 ml di Brandy

100 ml di Latte

1 bustina di Lievito per dolci

Sale

## Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro e tagliatelo a pezzettini per farlo ammorbidire più velocemente. Mettete l'uvetta in ammollo nel brandy.
- Usando le fruste elettriche lavorate bene il burro ormai morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto morbido e cremoso. Incorporate le uova, una alla volta, sempre continuando a frullare: unite l'uovo successivo solo quando il precedente sarà ben amalgamato.
- 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, delicatamente dal basso verso l'alto. Incorporate lentamente anche la farina e la fecola, setacciate insieme, alternandole con il latte, mescolando piano.
- Unite il brandy messo da parte e poi il lievito setacciato, sempre lentamente, e versate il composto in uno stampo da plumcake antiaderente, imburrito 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.

Margherita Pini

## I consigli di Margherita

---

- Per ammorbidire il burro dovete toglierlo dal frigo qualche ora prima. Per accorciare i tempi, tagliatelo a dadini, lasciandolo in un contenitore largo, nel posto più caldo della cucina. Non dovete metterlo a bagnomaria e tanto meno nel microonde, perché in questi casi si scioglierebbe.