



TORTE E CROSTATE

# Plumcake alle ciliegie candite



1 PLUMCAKE DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MINTEMPO DI COTTURA  
40 MINCALORIE  
530K

NOTE

## INGREDIENTI

250 g di Farina 0

60 g di Fecola di patate

180 g di Burro

150 g di Ciliegie candite

12 Noci

1 Arancia bio

4 Uova

150 g di Zucchero semolato

1/2 bustina di Lievito per dolci

Sale

## Preparazione

- Togliete il burro dal frigo, tagliatelo a pezzettini in modo che si ammorbidisca più velocemente.
- Tagliate a pezzetti le ciliegie, tritate grossolanamente le noci; trasferite poi ciliegie e noci in una ciotolina, aggiungete un cucchiaio raso di farina e mescolate.

- In un'altra ciotola setacciate il resto della farina insieme alla fecola e al lievito, e mischiate con una frusta a mano.
- In una ciotola capiente montate il burro con lo zucchero e un pizzico di sale, usando le fruste elettriche, finché otterrete un composto morbido e cremoso. Aggiungete le uova una alla volta: unite il successivo solo quando il precedente sarà ben amalgamato. Grattugiate la scorza dell'arancia e unitela al composto, sempre usando le fruste.
- Aggiungete la farina avanzata e la fecola al composto, poco per volta, mescolando con la frusta a mano, con movimenti lenti e dal basso verso l'alto. Alla fine unite il succo dell'arancia, le ciliegie e le noci; mescolate usando sempre la frusta.
- Imburrate e infarinate uno stampo antiaderente da plumcake, versatevi il composto e mettete il dolce in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 40 minuti circa; 5 minuti prima fate la prova stecchino, se esce asciutto lo potete già togliere dal forno. Lasciate intiepidire il plumcake nello stampo, poi sformatelo, fatelo raffreddare su una gratella e servitelo.

Carla Marchetti