



# Plumcake allo yogurt

5 Marzo 2020



1 PLUMCAKE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MINTEMPO DI COTTURA  
50 MINCALORIE  
470K

NOTE



## INGREDIENTI

180 g di Farina 0

20 g di Fecola di patate

200 g di Yogurt alla vaniglia

3 Uova

150 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

1 bustina di Lievito per dolci

2 cucchiaini di Zucchero a velo

100 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

## Preparazione

- Servendovi delle fruste elettriche, sbattete le uova, lo zucchero e un pizzico di sale in una terrina fino a ottenere un composto ben montato.
- Versate l'olio a filo sempre mescolando, poi lo yogurt e la scorza del limone grattugiata.
- Infine aggiungete la farina, la fecola e il lievito setacciati, lentamente e cercando di evitare i grumi; mescolate bene con una spatola.

Continuate a rimestare dolcemente fino a che non avrete ottenuto un impasto liscio e gonfio.

- Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake e versatevi il composto ottenuto.
- Trasferite lo stampo in forno preriscaldato a 170°C per circa 45-50 minuti e comunque accertatevi della giusta cottura infilando uno stecchino al centro del dolce: se esce asciutto, il plumcake è pronto.
- Spegnete il forno e lasciate riposare il dolce senza aprire lo sportello per 5 minuti, quindi estraetelo e fatelo raffreddare.
- Toglietelo dallo stampo e adagiatelo su un piatto da portata. Spolverizzate con dello zucchero a velo setacciato e servite.

Rosi Bernasconi

## I consigli di Rosi

---

- Potete rendere il vostro plumcake bicolore se dopo aver versato metà del composto nello stampo, aggiungete 2 cucchiari rasi di cacao in polvere nella restante metà, mescolate bene e finite di riempire lo stampo.
- Il plumcake è un dolce versatile che si adatta ad ogni momento della giornata, ma a colazione è veramente ottimo.