



TORTE E CROSTATE

Plumcake zucca e cioccolato



1 PLUMCAKE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
40 MIN



CALORIE
400K

NOTE

INGREDIENTI

150 g di Farina 0

50 g di Farina integrale di farro

150 g di Zucca

100 g di Zucchero di canna

80 g di Cioccolato fondente

50 g di Yogurt bianco intero

2 Uova

80 ml di Succo d'arancia

70 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

1 Limone bio

1 bustina di Lievito per dolci

Cannella in polvere

Sale

Preparazione

- Tagliate a pezzettini la zucca, mettetela in un pentolino con il succo d'arancia e cuocetela per 10 minuti circa, finché sarà tenera; frullatela con il mixer a immersione.
- Mentre la zucca cuoce, versate le uova in una ciotola, unite lo zucchero, un pizzico di sale e montate con le fruste elettriche, finché il composto risulterà gonfio e spumoso. Versatevi la scorza di limone grattugiata, lo yogurt e l'olio, continuando a montare con le fruste.
- Aggiungete la purea di zucca al composto di uova, mescolando delicatamente con una spatola.
- Unite, poco alla volta e mescolando dall'alto in basso, sempre con una spatola, le farine setacciate insieme al lievito e alla cannella. Dividete il composto ottenuto in due ciotole.
- Spezzettate il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria e fatelo intiepidire leggermente. Aggiungetelo a filo a metà del composto, mescolando sempre dall'alto in basso, perché si amalgami tutto perfettamente ma senza smontarsi.
- Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake antiaderente; versate metà del composto al cioccolato, poi tutto quello chiaro; terminate con il composto di cioccolato avanzato.
- Cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 40 minuti circa. Fate la prova dello stecchino di legno, infilzatele nel dolce e, se esce pulito, il plumcake è cotto.
- Sfnate il plumcake, fatelo intiepidire e quindi toglietelo dallo stampo. Appoggiatelo su una gratella, lasciate che si raffreddi e quindi gustatelo.

Carla Marchetti