

Plumcake allo yogurt

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il plumcake allo yogurt è un dolce soffice ed estremamente gradito sia dai grandi che dai piccoli, per la sua leggerezza e semplice bontà: è molto utilizzato per la prima colazione, e spesso come merenda per i bambini; può essere un ottimo accompagnamento per un buon thé o caffè pomeridiano.

Le origini inglesi della parola plumcake si riferiscono ad un tipico dolce anglosassone, che nell'impasto contiene uvetta e pezzetti di frutta candita.



Ingredienti

» Farina "00" 160 gr	» Sale un pizzico
» Fecola di patate 60 gr	» Uova medie 3
» Lievito chimico in polvere 10 gr	» Yogurt bianco cremoso 250 gr
» Limoni la scorza di 1	» Zucchero semolato 140 gr
» Olio di semi 100 ml	

Preparazione



Mescolate in una ciotola lo yogurt, le uova precedentemente sbattute (1), l'olio (2) e la scorza grattugiata del limone (3);



quindi lo zucchero semolato (4), poi il lievito, la farina e la fecola di patate precedentemente setacciate (5). Aggiungete il sale e amalgamate per bene gli ingredienti, poi imbrattate e infarinate uno stampo da plumcake e versate all'interno il composto ottenuto. Cuocete in forno statico già caldo a 180° per circa un'ora senza mai aprire la porta del forno: il plumcake deve restare

chiaro in superficie. Prima di estrarre il plumcake allo yogurt dal forno pungetelo in profondità con uno stecchino per spiedini: se estraendolo rimarrà asciutto, il plumcake sarà cotto. Lasciate raffreddare il plum cake allo yogurt nello stampo (6), coperto con un canovaccio pulito, quindi sformatelo e servitelo.