

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plumcake alla ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **plumcake alla ricotta** assieme alla [torta all yogurt](#) è uno dei dolci classici per la prima colazione. Gusto intenso ma leggero e soffice, non ve ne basterà una fetta.

Si tratta di un dolce semplicissimo e potrete gustarlo ogni volta che ne avrete voglia, basterà impastare gli ingredienti ed il gioco è fatto.

### INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr  
RICOTTA DI PECORA 250 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
UOVA 3  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
ARANCE 1  
FARINA DI COCCO 1 cucchiaino da tavola  
SALE 1 pizzico  
UVETTA ammollata nel Rum - 3 cucchiaini da tavola  
ZUCCHERO A VELO  
FARINA per lo stampo -  
BURRO per lo stampo -

### PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del plumcake alla ricott, riunite nella ciotola della planetaria i tuorli con 150 g dello zucchero a disposizione e montate il tutto fino a che non abbiate ottenuto un composto chiaro e spumoso.



- 2 Setacciate, nel mentre, la farina ed il lievito. Setacciate a parte anche la ricotta.



**3** Cambiate le fruste con il gancio a foglia nell'impastatrice ed unite la ricotta alla montata di tuorli, azionate la macchina e lasciate incorporare.



4 Aggiungete, successivamente, la farina ed il lievito setacciati e incorporate anch'essi.



5 Aggiungete infine la scorza grattugiata di un'arancia e il succo della stessa e fate lavorare l'impasto per qualche altro istante.





**6** Montate a parte gli albumi insieme ai rimanenti 50 g di zucchero e ad un pizzico di sale.



- 7** Insaporite il composto a base di tuorli aggiungendo il cocco grattugiato e l'uvetta ammollata e ben strizzata, mescolate.





**8** Incorporate, infine, gli albumi montati fermi mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.





**9** Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake e trasferitevi il composto, livellatelo e infornate a 180°C con forno statico e lasciate cuocere per 50 minuti circa.

Controllate la cottura con la prova stecchino.





- 10 Una volta cotto sfornate il plumcake e lasciatelo freddare; estraetelo dallo stampo e servitelo spolverato di zucchero a velo.





## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**In mancanza dell'arancia cosa posso usare?**

Puoi usare la vaniglia oppure la buccia di un limone.

**Posso sostituire l'uvetta con qualche altra cosa?**

Sì certo puoi aggiungere delle gocce di cioccolato

**Quanto tempo si conserva?**

In un contenitore per torte puoi conservare questo plumcake anche per 3 giorni.

**Altre ricette per una colazione soffice, magari adatta ai bambini?**

Prova la ricetta dei [plumcake piccoli](#) monoporzione oppure il [plumcake al limone](#)