

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Morbido, profumato e genuino: il plumcake è una ricetta intramontabile per chi ama iniziare la giornata con un dolce semplice e fatto in casa. Preparato con farina, fecola, uova e burro, arricchito con la scorza e il succo di limone, **questo plumcake resta soffice a lungo** ed è perfetto da servire a colazione o a **merenda**, accompagnato da una tazza di tè o caffè

INGREDIENTI PER FARE IL PLUMCAKE

FARINA 00 150 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
ZUCCHERO 140 gr
BURRO 100 gr
UOVA 3
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
LIMONE 1
SALE 1 pizzico

COME FARE IL PLUMCAKE

- 1 Versa le uova intere in una ciotola, aggiungi lo zucchero e inizia a lavorarle con le fruste elettriche fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.





- 2 Aggiungi un pizzico di sale, poi unisci poco alla volta la fecola e la farina, entrambe setacciate, continuando a lavorare con le fruste.





- 3** Grattugia la scorza del limone direttamente nel composto, poi aggiungi anche un po' di succo, utilizzando non più di metà limone.





- 4 Una volta amalgamati scorza e succo di limone, versa poco alla volta il burro morbido, poi unisci il lievito e amalgama bene il tutto. Versa il composto in uno stampo da plumcake precedentemente imburrato e infarinato e livellalo bene.



5 Cuoci il plumcake nel binario centrale del forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35

minuti. Ricorda che i tempi possono variare in base al forno, quindi fai sempre la prova stecchino: deve uscire asciutto.



- 6 Sforna il plumcake, spostalo su un vassoio e, una volta freddo, sarà pronto per essere tagliato a fette e servito.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se vuoi variare la ricetta, puoi aggiungere all'impasto gocce di cioccolato, uvetta o frutta candita. Utilizza il succo di limone avanzato per aromatizzare altre preparazioni dolci o per un'acqua detox. Puoi riciclare eventuali avanzi di plumcake realizzando golosi cake pops o budini. Se il burro ti avanza, congelalo già porzionato per future ricette.

COME CONSERVARE IL PLUMCAKE

Il **plumcake** si conserva a temperatura ambiente per circa una settimana, coperto con una campana di

vetro o in un contenitore ermetico.

Puoi anche congelarlo, già affettato, in sacchetti per alimenti: basterà scongelare le fette necessarie per una colazione veloce e sempre fresca

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta allo yogurt: soffice e profumata.

Torta tenerina al limone: semplice e dal profumo irresistibile.

Ciambella del paradiso: semplicissima per la colazione

Torta margherita: perfetta per ogni occasione.

Pan di spagna: base ideale per dolci farciti.