

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake ai pistacchi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **90 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



Un plum cake soffice e dal sapore apparentemente semplice; in realtà i pistacchi cosparsi sopra danno quel tocco in più a questo dolce, che potrete gustare con il tè così come con un bicchierino di liquore pregiato!

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

BURRO 300 gr

PISTACCHI sgusciati - 100 gr

BRANDY 1 bicchierino

UOVA 5

ZUCCHERO 180 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

BURRO per lo stampo -

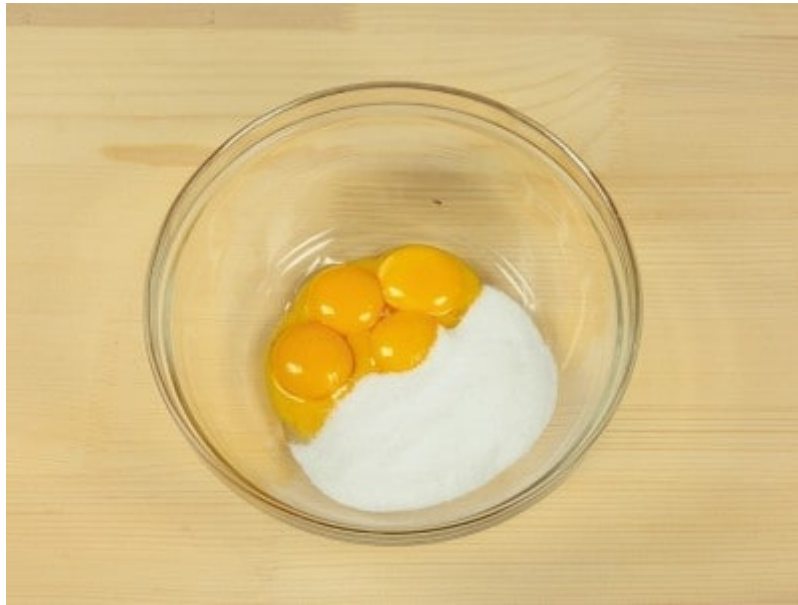
FARINA per lo stampo -

PREPARAZIONE

1 Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Intanto

imburrate e infarinate uno stampo da 2 litri e accendete il forno a 180°C.

Montate i tuorli con lo zucchero semolato fino a quando saranno spumosi e quasi bianchi.



- 2 Unite il burro tagliato a pezzetti e continuate a lavorare il composto con il cucchiaino di legno finchè sarà cremoso e perfettamente omogeneo.



- 3 Versate il Brandy e mescolate con cura.



4 Setacciate la farina con il lievito e mescolatela un poco alla volta alla crema di uova e burro.



5 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e amalgamateli a cucchiaiate al composto.



6 Versate l'impasto nello stampo, livellatene la superficie con il dorso del cucchiaio e cospargete con i pistacchi.





7 Cuocete nel forno già caldo per circa un'ora. Togliete dal forno, sformate il plum cake dopo 5 minuti e lasciatelo raffreddare sulla gratella.

Cospargete con lo zucchero a velo prima di servire.