

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake al caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **80 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *RAFFREDAMENTO*



INGREDIENTI

- 300 g di burro
- 200 g di farina 00
- 200 g di zucchero semolato
- 100 g di farina integrale per dolci
- 3 uova
- 2 cucchiaini di lievito vanigliato
- 1 bicchierino di Rhum
- 1 tazzina di caffè ristretto
- 1 cucchiaio di caffè solubile
- 1 cucchiaio di chicchi di caffè al cioccolato
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- burro e farina per lo stampo.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente per 10 minuti.

Intanto accendete il forno a 190°C, imburrate ed infarinate uno stampo a cassetta di due litri.

Setacciate le due farine con il lievito ed il caffè solubile.

Montate a crema il burro e quando sarà ben soffice amalgamatevi i tuorli e lo zucchero, lavorando il composto finché sarà ben amalgamato.

Incorporate il caffè mescolato con il Rhum e la miscela di farine e lievito, aggiungendola a cucchiaiate. Montate gli albumi con un pizzico di sale e uniteli al composto.

Aggiungete anche i chicchi di caffè al cioccolato, mescolate e versate il tutto nello stampo. Cuocete nel forno già caldo per circa un'ora. Sformate il dolce, fatelo raffreddare sulla gratella e cospargete con il cacao amaro prima di servire.