

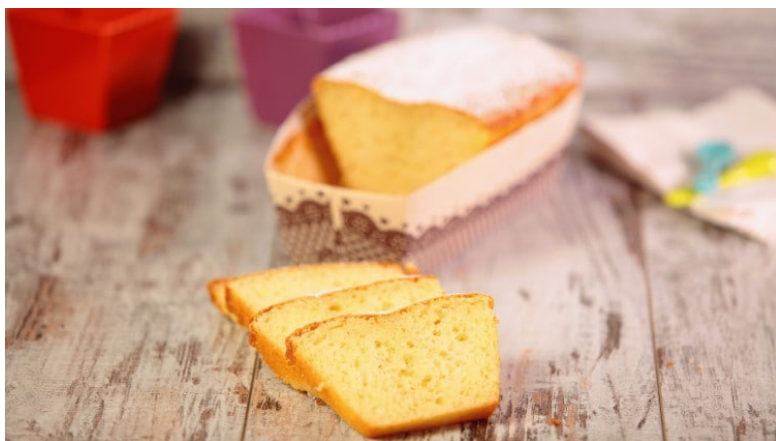
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plum cake all'olio e yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 35 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

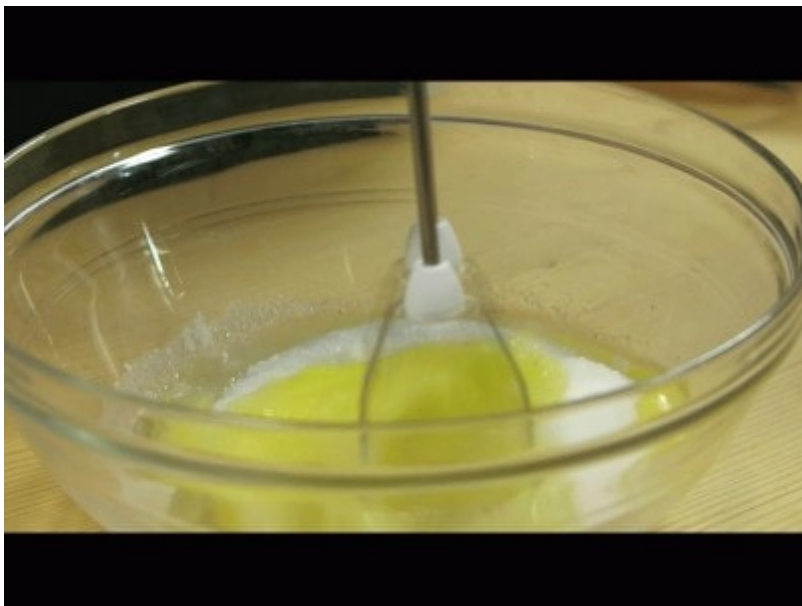
UOVA grandi - 3  
ZUCCHERO 200 gr  
YOGURT alla vaniglia - 180 gr  
SALE 1 pizzico  
LIMONE scorza grattugiata - 1  
FARINA 200 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
OLIO DI SEMI 100 ml

Il plumcake è un classico dolce da prima colazione, quanto lo può essere un ciambellone soffice e delicato. La ricetta del plumcake che presentiamo è con l'olio e lo yogurt per avere un plumcake più leggero.

A vostro piacere potrete decidere di mangiarlo tal quale oppure farcirlo con marmellate o crema alla nocciola. Il plum cake all'olio e yogurt è un dolce d'avere sempre pronto anche per rimediare una merenda golosa per gli amichetti dei vostri figli.

# PREPARAZIONE

- 1 Mettere nella ciotola le uova e lo zucchero e montare fino ad ottenere una spuma chiara.



- 2 Aggiungere lo yogurt sempre continuando a montare.



3 Aromatizzare con un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata.



4 Sempre montando il composto, unire la farina a cucchiaiate.



5 Quindi, aggiungere, il lievito.



6 Per ultimo l'olio a filo.



**7** Versare il composto semi liquido nello stampo scelto, imburato e infarinato.



**8** Infornare a 160°C con forno ventilato per 30-35 minuti sulla griglia centrale.



9 Una volta cotto, spolverizzate di zucchero a velo.



## CONSIGLIO

Ma la ricetta classica non prevede il burro?

Si la [ricetta classica](#) è con il burro, questa versione è decisamente più leggera anche per l'uso dello yogurt oltre che dell'olio. Una versione molto golosa è con la [ricotta](#) ed un grande classico è il [plum cake al limone](#).