

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake alla nocciola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

150 g di burro
170 g di zucchero
400 g di farina
3 uova
16 gr lievito per dolci
30-40 g di pasta di nocciole
poca granella di nocciole
sale.

PREPARAZIONE

1 Unite la pasta di nocciole al burro precedentemente fuso.



2



3 In una ciotola mescolare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero.



4 Unite un uovo alla volta e mescolare con le fruste elettriche.

Si formerà un composto duro e granuloso.



5 Unite il burro e mescolare.

Unite a filo il latte scaldato in precedenza.



6 Imburrate ed infarinate uno stampo per plum cake e versateci il composto cospargendo con le nocciole e delle gocce di cioccolato.



7 Infornare a 180°C per 45 minuti.



8



9



10