

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake alla panna e frutti di bosco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

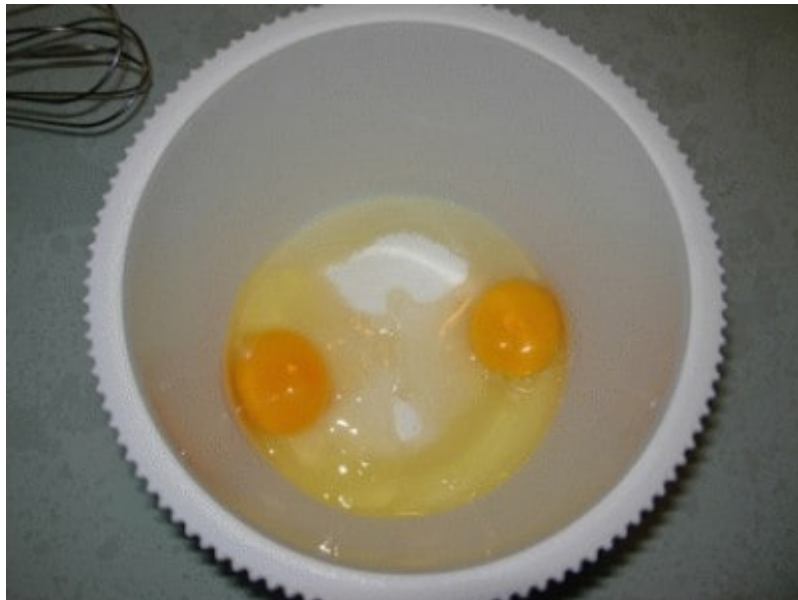
2 uova intere
150 g di zucchero semolato
150 g di panna liquida
200 g di farina
1/2 bustina di lievito per dolci
100 g di frutti di bosco (surgelati o freschi)
semi di una bacca di vaniglia.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Battere, con una frusta elettrica, le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e soffice.





3 Aggiungere, sempre mescolando, la panna liquida alla quale saranno stati aggiunti i semi di una bacca di vaniglia.

Ora, setacciare insieme la farina e il lievito ed aggiungerli al composto in due volte.

Abbandonare le fruste ed utilizzare un cucchiaio di legno in questo passaggio.

Amalgamare dall'alto al basso fin quando si dissolveranno tutti i grumi, come per un pandispagna.





4 Ora, aggiungere i frutti di bosco, dando una mescolata veloce.



5 Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake e versarvi il composto.



6 Infornare nel ripiano più basso del forno a 180°C, in modalità statica, accendendo sia la resistenza superiore che quella inferiore.

Per la cottura occorreranno circa 45 minuti.

