

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Plum cake braccio di ferro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina
200 g di spinaci freschi o surgelati puliti
100 g di latte
70 g di parmigiano
100 g di scamorza o altri formaggi
50 g di olio
4 uova
1 bustina di lievito per torte salate
sale.

PREPARAZIONE

1 Grattugiare il parmigiano nel bimby per 30 secondi, velocità 7 e mettete da parte,

Tritare la scamorza per 6 secondi, velocità 7 e mettete da parte.

Tritare gli spinaci per 15 secondi, velocità 6 e cuocerli 5 minuti a 100°C velocità soft, scolare gli spinaci nel cestello e fate raffreddare. Poi strizzare con le mani.

Aggiungete il parmigiano, la scamorza e tutti gli altri ingredienti, impastare per 1 minuto, velocità spiga.

Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake e versare il composto.

Infornate a forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa.

Servite con una insalata di pomodori.

