

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Plum cake con ciliegie di lupetta\_83

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

FARINA 3 bicchieri  
ZUCCHERO 2 bicchieri  
OLIO DI SEMI 1 bicchiere  
UOVA 3  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
YOGURT BIANCO vasetto - 1  
CILIEGIE SNOCCIOLATE 250 gr

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola versate le uova, lo zucchero, l'olio, la farina e lo yogurt e con le fruste elettriche montare per 10 minuti.



**2** Aggiungete il lievito per dolci e mescolare.

Imburrate ed infarinate uno stampo per plum cake e versateci il composto.

Coprite con le ciliegie.



**3** Infornate a 180°C per 25 minuti circa.

