

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.

