

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake di prugne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

200 g di farina 00
200 g di burro
200 g di zucchero semolato
100 g di prugne secche snocciate
1/2 bicchiere di vino bianco secco
4 uova
1 bustina di lievito vanigliato
3 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato
1/2 cucchiaino di cannella
burro e farina per lo stampo.

PREPARAZIONE

1 Mettete le prugne in una ciotola con il vino bianco e lasciatele riposare per 10 minuti.

Intanto montate il burro con lo zucchero semolato e quando avrete ottenuto una crema omogenea e di colore pallido incorporate le uova, una alla volta e sempre mescolando con la frusta.

Setacciate la farina con il lievito, la cannella e un pizzico di sale e aggiungetela a cucchiaiate alla crema di uova, continuando a lavorare il composto per qualche minuto, finchè sarà perfettamente amalgamato.

Accendete il forno a 180°C. Imburrate e infarinate uno stampo a cassetta da due litri e versatevi il composto, livellandolo con il dorso del cucchiaio o con la spatola.

Sgocciolate le prugne, conservando il vino e asciugatele con carta da cucina. Mettetene due da parte e tagliate le altre.

Adagiate le prugne sulla superficie del dolce e inseritelo nel forno già caldo.

Cuocete il plum cake per 50 minuti.

Stemperate lo zucchero a velo con circa un cucchiaino del vino di macerazione delle prugne. Stendete velocemente la glassa sul plum cake con il pennello da pasticceria e lasciate in forno per altri 10 minuti.

Sformate infine il dolce, fatelo raffreddare sulla gratella e decorate con le prugne tenute da parte prima di servire.