

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plumcake alla zucca con confettura

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 70 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER IL PLUMCAKE

200 g di zucca gialla  
1 vasetto yogurt bianco senza zucchero  
2 uova  
150 g di zucchero  
300 g di farina  
125 ml di olio di semi  
1 bustina di lievito per dolci  
poca noce moscata.

### PER LA CONFETTURA

300 g di zucca gialla  
250 g di zucchero.

## PREPARAZIONE

**1** Per il plum cake: tagliare a piccoli pezzi la zucca.

Trasferite in una casseruola con abbondante acqua e poca noce moscata e fate bollire per 20 minuti.



**2** Una volta cotta scolatela bene e riducete in purea la zucca con una forchetta.



**3** Unite tutti gli altri ingredienti e mescolare bene.



4 Ungete con un pennellino lo stampo da plumcake e versare il composto nello stampo.

Infornate a 180°C per 30 minuti circa.



5 Per la confettura: tagliare in piccoli pezzi la zucca gialla, metterla in una casseruola insieme allo zucchero.

Cuocete fino a quando la zucca non si spappola.

Trasferite in un contenitore e fate.

Quando sia il plumcake sia la confettura sono freddi dividete in tre parti il plumcake.



6 Mettete metà confettura sulla base e metà sulla parte centrale e spalmare facendo attenzione a lasciare un piccolo bordo pulito.



7 Ricomporre il plumcake.



8 Rimettete il plumcake nello stampo per far prendere meglio la forma.

