

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake alle noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

240 g di farina
125 g di zucchero
80 g di burro
3 uova
100 g di noci macinate
100 g di uvetta
100 g di gocce di cioccolato
scorza di limone grattugiata
1 busta di lievito
rhum o brandy.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bagno l'uvetta nel liquore.



2 Separare i tuorli dalle chiare d'uovo e montare queste ultime a neve fittissima.



3 Lavorare a lungo i tuorli con lo zucchero e il burro già ammorbidito.



4 Incorporare, continuando a mescolare, le noci macinate.



5 Unire la scorza di limone e l'uvetta ben scolata dal liquore.



- 6 Alternando con cucchiainate di chiare, aggiungere la farina e il lievito sciolto in mezzo bicchiere di latte.





7 Infine, aggiungere le gocce di cioccolata e dare un'ulteriore mescolata.



8 Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato.

Cuocere in forno a 180°C per 35-40 minuti.

Una volta tolto dal forno aspettare che sia freddo prima di toglierlo dallo stampo e servirlo cosperso di zucchero a velo.

