

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.

