

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake ciocco-cocco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 uova
1 vasetto di yogurt al cocco
1 vasetto (quello dello yogurt) di olio di semi
1 vasetto di zucchero
1 bustina di lievito
12-14 cucchiari di farina 00
gocce di cioccolata.

PREPARAZIONE

1 Mettere le 3 uova in una bacinella di acqua calda per togliere il freddo del frigorifero. In una terrina, amalgamare uova e zucchero con le fruste elettriche per circa 2 minuti.

A questo punto, aggiungere l'olio e lo yogurt, frullare, quindi aggiungere il lievito e frullare nuovamente.

Aggiungere la farina, poco alla volta, anche senza setacciarla. Amalgamare bene il tutto.

Passare le gocce di cioccolata nella farina per evitare che scivolino sul fondo. Amalgamare ancora.

Oliare o imburrare uno stampo da plumcake e versare il composto.

Infernare a 180°C per circa 50 minuti, controllare spesso con lo stecchino. Sforbare e lasciare raffreddare.



