

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake con nocciole ai due cioccolati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

325 g di farina
250 g di zucchero
250 g di burro (in pomata)
250 g di uova (circa 5)
mezza bustina lievito in polvere
1 bustina di vanillina
la buccia grattugiata di un limone
cioccolato bianco
cioccolato fondente
nocciole tostate
zucchero in granella.

PREPARAZIONE

1 In una terrina lavorare il burro in pomata (ammorbidito ma non liquido), la buccia di

limone e la vanillina con un frullino, fino a renderlo chiaro e spumoso (tipo panna montata) e incorporarvi poi lo zucchero.

Aggiungere a filo poco alla volta le uova leggermente sbattute, la farina setacciata con il lievito; unire i cioccolati e le nocciole a pezzi.

Imburrare e infarinare uno stampo per plumcake, versarvi il composto riempiendo fino a due terzi, ricoprire con lo zucchero in granella.

Bagnare bene una mano ed effettuare un taglio verticale nel plumcake arrivando fino al fondo a toccare la tortiera. Ripetere un paio di volte questa operazione che creerà il tipico taglio del plumcake ed infornare a 180°C per 35/40 minuti (controllate comunque perchè la cottura varia in base alla potenza del forno).

Una volta cotto toglierlo dal forno, dopo qualche minuto passare un coltellino intorno ai bordi e sformare subito.



