

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plumcake nocciole e mele

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

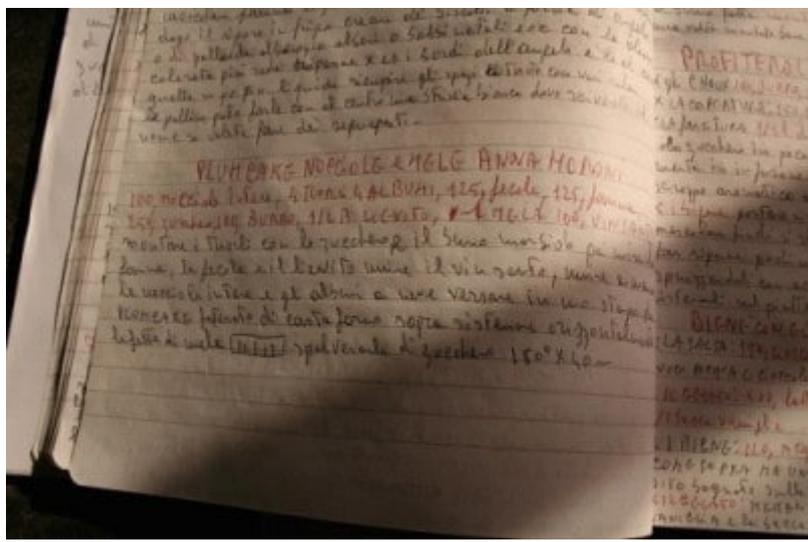
---



### INGREDIENTI

100 g di nocciole tostate intere  
4 tuorli  
4 albumi  
125 g di fecola di patate  
125 g di farina  
170 g di zucchero  
100 g di burro morbido  
mezza bustina di lievito per dolci  
100 ml di vin santo  
1 mela.

### PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare zucchero e tuorli.



3 Unite il burro e continuate a montare.



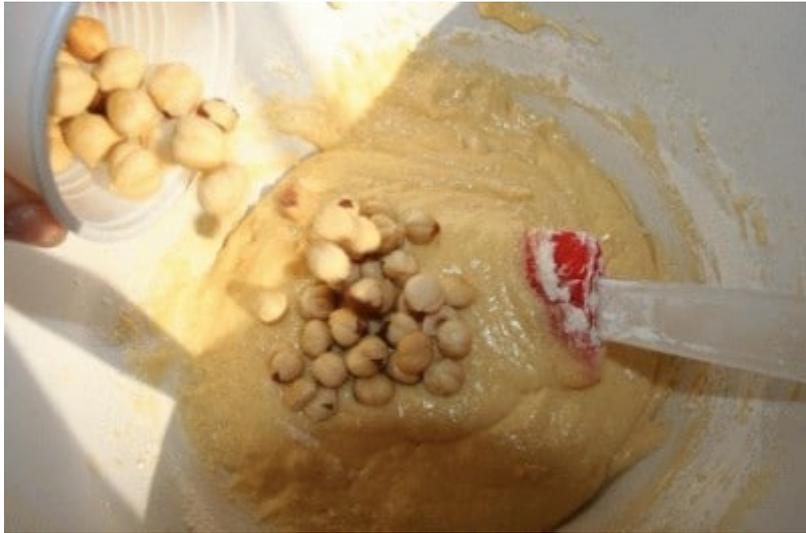
4 Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati.



5 Unite il vin santo.



6 Le nocciole intere.



7 Montare a neve ferma gli albumi ed uniteli al composto.



8 Mescolare delicatamente e versate il composto in uno stampo per plum cake foderato di carta forno.



9 Coprite con le fette di mela e qualche nocciola se rimasta.



10 Spolverare di zucchero.



11 Infornate a 180°C per 40 minuti.





12 Se desiderate spolverizzate di zucchero a velo.



