

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake sfogliato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

450 g di farina
25 g di lievito di birra
200 ml di latte tiepido
2 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini olio
3 tuorli
un pizzico di sale.

PER FARCIRE

4 cucchiaini abbondanti di nutella
1 manciata di pistacchi tritati.

PER LA SFOGLIATURA

49 g di burro.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, l'olio ed i tuorli.



2 Unite il lievito e poco per volta il latte tiepido.



3 Impastare fino ad avere una pasta omogenea.



4 Fate lievitare per 1 ora.



5 Stendete con il mattarello la pasta formando un rettangolo, coprite con poco burro morbido, chiudete a libro e coprite con altro burro e richiudete ancora a libro.



6 Stendete la pasta in un rettangolo.



7 Coprite con la Nutella ed i pistacchi.



8 Arrotolate per il lato lungo.



9 Tagliate il rotolo in due.



10 Intrecciate le due parti e trasferite in una stampo per plum cake imburrito.

Fate lievitare per 1 ora.



11 Infornate a 180°C per 30 minuti.



