

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake alla ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **plumcake alla ricotta** assieme alla [torta all'yogurt](#) è uno dei dolci classici per la prima colazione. Gusto intenso ma leggero e soffice, non ve ne basterà una fetta.

Si tratta di un dolce semplicissimo e potrete gustarlo ogni volta che ne avrete voglia, basterà impastare gli ingredienti ed il gioco è fatto.

INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

RICOTTA DI PECORA 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

ARANCE 1

FARINA DI COCCO 1 cucchiaino da tavola

SALE 1 pizzico

UVETTA ammollata nel Rum - 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO A VELO

FARINA per lo stampo -

BURRO per lo stampo -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del plumcake alla ricott, riunite nella ciotola della planetaria i tuorli con 150 g dello zucchero a disposizione e montate il tutto fino a che non abbiate ottenuto un composto chiaro e spumoso.



- 2 Setacciate, nel mentre, la farina ed il lievito. Setacciate a parte anche la ricotta.



- 3 Cambiate le fruste con il gancio a foglia nell'impastatrice ed unite la ricotta alla montata di tuorli, azionate la macchina e lasciate incorporare.



4 Aggiungete, successivamente, la farina ed il lievito setacciati e incorporate anch'essi.



5 Aggiungete infine la scorza grattugiata di un'arancia e il succo della stessa e fate lavorare l'impasto per qualche altro istante.





6 Montate a parte gli albumi insieme ai rimanenti 50 g di zucchero e ad un pizzico di sale.



- 7** Insaporite il composto a base di tuorli aggiungendo il cocco grattugiato e l'uvetta ammollata e ben strizzata, mescolate.





8 Incorporate, infine, gli albumi montati fermi mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.





- 9 Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake e trasferitevi il composto, livellatelo e infornate a 180°C con forno statico e lasciate cuocere per 50 minuti circa.

Controllate la cottura con la prova stecchino.





- 10 Una volta cotto sfornate il plumcake e lasciatelo freddare; estraetelo dallo stampo e servitelo spolverato di zucchero a velo.





CONSIGLI E CURIOSITÀ