

ANTIPASTI E SNACK

Plumcake salato con formaggio e noci

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il plumcake salato con parmigiano e noci è una sorta di pane arricchito con la sofficità e leggerezza tipiche del plumcake. La versione dolce di questo prodotto da forno è sicuramente più conosciuta, ma vi assicuriamo che una volta che proverete questa versione salata non potrete più farne a meno e avrete voglia di tagliarne sempre una fetta in più!

In questo caso questo plumcake salato, dalla consistenza leggera e soffice, è arricchito da pezzi di noce che aggiungono la componente croccante mentre il sapore è arricchito dalla presenza del GranMix Classico: formaggi di qualità grattugiati

freschi in un mix dal gusto equilibrato, per esaltare e arricchire ogni piatto.

INGREDIENTI

FARINA 200 gr

UOVA 3

PANNA FRESCA 50 ml

LATTE INTERO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 ml

SALE

PEPE

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO una bustina - 15 gr

GRANMIX CLASSICO 100 gr

NOCI 80 gr

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il plumcake salato con parmigiano e noci, riunite in una terrina tutti gli ingredienti secchi: la farina, il lievito istantaneo, il Gran Mix Classico, le noci tagliate grossolanamente, insieme ad un pizzico di sale e una macinata di pepe. Quindi mescolate bene tutti gli ingredienti tra di loro.
- 2** In un altro recipiente abbastanza capiente, capace di contenere anche gli ingredienti secchi, riunite tutti gli ingredienti liquidi: le uova, la panna, il latte e l'olio extravergine d'oliva. Sbattete il tutto con una frusta in maniera tale da amalgamare gli ingredienti alla perfezione, quindi unite gli ingredienti secchi, poco per volta, facendo in modo che vengano assorbiti completamente dai liquidi. Dovrete ottenere una pastella piuttosto omogenea, nella quale l'unico elemento che non si sarà legato sono i pezzi di noce che saranno ancora ben visibili al suo interno.

3 Una volta preparato l'impasto, imburrate uno stampo da plumcake e versatevi il composto appena preparato. Trasferite il plumcake in forno preriscaldato statico a 200°C e cuocete per circa 45 minuti. Negli ultimi 15 minuti di cottura coprite il plumcake con un foglio di alluminio per evitare che si colori troppo in superficie.

Terminata la cottura sfornate, lasciate raffreddare e servite.