

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Plumcake

---

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

DOSI PER: [8 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **plumcake**, un dolce semplicissimo, simile al ciambellone ma di origini anglosassoni..di forma rettangolare e dalla caratteristica bombatura in superficie.

La ricetta del plumcake originale, ovvero quella britannica, è quella che vi riportiamo qui di seguito, un plumcake soffice con aggiunta di canditi ed uvetta, ma ne esistono davvero tantissime...per tutti i gusti. Quella che vi presentiamo è la ricetta del plumcake senza yogurt, quella classica insomma che in tutto il suo sapore e dolcezza vi stupirà.

E se cerchi altri dolci da colazione prova anche i [muffin con gocce di cioccolato](#): davvero deliziosi!

## INGREDIENTI

BURRO 100 gr  
FARINA 00 100 gr  
FECOLA DI PATATE 100 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 2  
VANILLINA o 1 bacca di vaniglia - 1 bustina  
UVETTA 100 gr  
SCORZA DI ARANCIA CANDITA o altra  
frutta candita - 100 gr  
LIEVITO PER DOLCI 3 gr  
LIMONE solo la scorza - 1  
LATTE INTERO sostituibile con pari  
quantità di liquore - 1 cucchiaio da tavola  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta del plumcake, per prima cosa mettete l'uvetta a bagno in acqua tiepida.

Lavorate il burro morbido con le uova nell'impastatrice.



**2** Aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare il composto.



**3** Nel frattempo setacciate la fecola, la farina ed il lievito.



4 Incorporate bene gli ingredienti secchi nel composto. Diluite, quindi, con poco latte.





**5** Aggiungete, infine, i canditi e l'uvetta già ammollata, sciacquata e ben asciugata.





**6** Imburrate ed infarinate una teglia per plumcake monoporzioni e trasferitevi l'impasto, se preferite aiutandovi con una sac à poche.



- 7** Infornate per 20 minuti a 180°C, controllate sempre il grado di cottura infilzando i dolcetti con uno stuzzicadenti: se esce pulito allora sono cotti.

Sfornateli e lasciateli freddare prima di servirli per una colazione completa o una golosa merenda.



CONSIGLIO

**Ma io cercavo la ricetta del plumcake semplice, senza canditi e uvetta...dove la trovo?**

Ecco qui, prova a vedere questa: [Plumcake al limone](#).

**Posso sostituire il burro con dello yogurt per alleggerire il dolce?**

Certo, ti consiglio di provare questa ricetta, è ottima: [Plumcake allo yogurt](#)

**Posso realizzare un plumcake intero, piuttosto che le monoporzioni?**

Certo che si! Dovrai utilizzare lo stampo adatto sembra imburrato ed infarinato o, in alternativa, foderato con carta forno o con un pirottino in carta.

**Posso utilizzare gli stampini di carta per plumcake?**

Il mio consiglio è quello sempre di inserire gli stampi in carta o cartoncino in uno stampo in metallo affinché si mantenga la forma in cottura. Il rischio è quello, altrimenti, di avere un plumcake spanciato e senza la classica bombatura in superficie.