

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake

di: *Cookaround*

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.

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