

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum-cake al cappuccino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

125 g di burro
200 g di zucchero
200 g di farina
150 g di ricotta
2 uova
2 cucchiaini di lievito per dolci
1 tazza di caffè espresso
2 cucchiaini di cacao amaro
25 ml di Baileys
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con una frusta a mano mescolare le uova con lo zucchero.

Unite la ricotta.



2 Unite il burro fuso tiepido.



3 Mescolare bene.



4 Unite poi la farina ed il lievito setacciati.



5 Mescolare bene.



6 Dividete il composto in due ciotole.

Aggiungete a metà composto l'espresso ed il cacao.





7 E mescolare bene.

Nella seconda metà unite il Baileys.



8 Imburrate ed infarinate uno stampo da cake, versateci il composto ed infornare a 180°C per circa 40 minuti.



9 Cospargete di zucchero a velo.

