

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 tazzina 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.

