

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Plum cake al cioccolato fondente

di: *fragola1983*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

2 uova  
1 barattolo da 125 g di yogurt bianco  
150 g di farina  
un pizzico di sale  
170 g di zucchero  
un cucchiaino di lievito x dolci  
1 dl di olio di semi di girasole  
200 g di cioccolato fondente.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa.



**2** Aggiungete lo yogurt.



**3** Incorporate la farina, il sale e il lievito.

Unite poco a poco l'olio.

L'impasto deve risultare liscio e senza grumi.



4 Fate intanto sciogliere il cioccolato nel microonde.



5 Unitelo all'impasto e mescolare bene.

Versate il tutto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato.





6 Infornate per 35 minuti circa.

