

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.



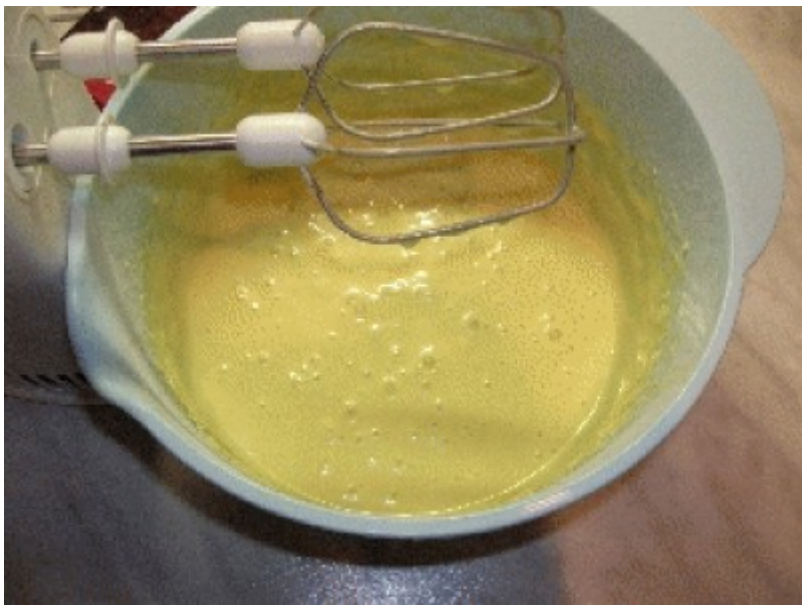
2 Aggiungete lo yogurt.



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.

