

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake all'olio e yogurt

di: *Cozza*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Il plumcake è un classico dolce da prima colazione, quanto lo può essere un ciambellone soffice e delicato. La ricetta del plumcake che presentiamo è con l'olio e lo yogurt per avere un plumcake più leggero.

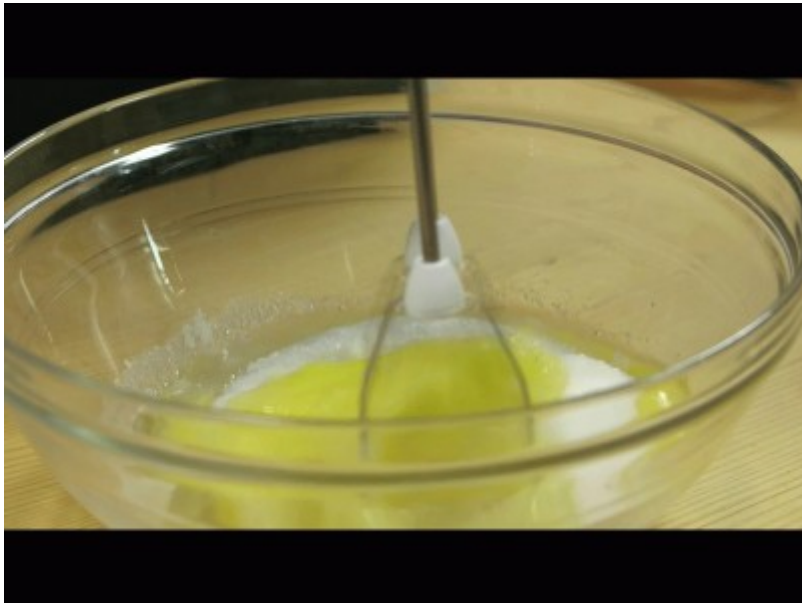
A vostro piacere potrete decidere di mangiarlo tal quale oppure farcirlo con marmellate o crema alla nocciola. Il plum cake all'olio e yogurt è un dolce d'avere sempre pronto anche per rimediare una merenda golosa per gli amichetti dei vostri figli.

INGREDIENTI

UOVA grandi - 3
ZUCCHERO 200 gr
YOGURT alla vaniglia - 180 gr
SALE 1 pizzico
LIMONE scorza grattugiata - 1
FARINA 200 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
OLIO DI SEMI 100 ml

PREPARAZIONE

1 Mettere nella ciotola le uova e lo zucchero e montare fino ad ottenere una spuma chiara.



2 Aggiungere lo yogurt sempre continuando a montare.



3 Aromatizzare con un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata.



4 Sempre montando il composto, unire la farina a cucchiaiate.



5 Quindi, aggiungere, il lievito.



6 Per ultimo l'olio a filo.



7 Versare il composto semi liquido nello stampo scelto, imburrato e infarinato.



8 Infornare a 160°C con forno ventilato per 30-35 minuti sulla griglia centrale.



9 Una volta cotto, spolverizzate di zucchero a velo.



CONSIGLIO