

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake con yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di farina
200 g di zucchero
250 g di uova pesate con il guscio
la buccia grattugiata di mezzo limone
200 g di burro morbido
4 cucchiai di latte
150 g di yogurt bianco
1 cucchiaino di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a crema il burro.



2 Unite lo zucchero e continuate a montare.



3 Unite un tuorlo alla volta non unendo il successivo se il precedente non è ben amalgamato.

Incorporate, la farina setacciata, il latte, lo yogurt e mescolare.



4 Montare gli albumi e uniteli al composto con la scorza del limone ed il lievito.



5 Mettete parte del composto in una stampo per plum cake imburrato ed infarinato mentre la pasta rimasta mettetela nei pirottini di carta.



6 Infornate a 180°C per 1 ora.

