

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum Cake marmorizzato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g farina
100 g zucchero in polvere
100 g burro salato a temperatura ambiente
a pezzetti
20g burro per lo stampo
5 cl latte
2 uova
½ bustina lievito
1 cucchiaino di cacao in polvere
½ bustina zucchero vanigliato
un pizzico sale
uno stampo da PLUM CAKE.

PREPARAZIONE

1 Per: 4/6 persone

Preparazione: 15 min.

Cottura: 30 min.

1-Preriscaldate il forno a 210°. Sbattete il burro e lo zucchero finché il composto non diventa leggermente chiaro e cremoso. Potete farlo con lo sbattitore elettrico.

Rompete poi le uova, separando gli albumi dai tuorli. Incorporate i tuorli al composto di burro e zucchero, poi aggiungete poco a poco il latte sempre mescolando.

Unite farina lievito in una ciotola capiente e incorporate poco a poco con l'impasto. Aggiungete il sale agli albumi e montate a neve ferma. Dividete l'impasto in 2 ciotole. Versate lo zucchero vanigliato nella prima e il cacao nella seconda.

Aggiungete delicatamente la metà degli albumi in una e metà nell'altra. Imburrate lo stampo e infarinatelo. Versate uno strato d'impasto alla vaniglia, poi coprite con quello al cioccolato e alternateli così fino alla fine.

Infornate x 10 min., poi abbassate il forno a 180° e lasciate cuocere ancora 20 min.

Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare sulla griglia da dolci.

Spolverizzare con zucchero a velo.

Buon Appetito