

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum Cake

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt (naturale banana ananas)
- 3 uova
- 3 vasetti di farina
- 1 vasetto di olio di semi
- 2 vasetti di zucchero
- 1 vasetto di latte
- 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

1 Utilizzare il vasetto di yogurt come dosatore.

In una terrina versare lo yogurt, le uova, la farina, l'olio di semi, e il vasetto di latte in cui si deve far sciogliere il lievito.

Con le fruste elettriche mescolare tutti gli ingredienti e versare il composto in un tegame

precedentemente imburrato e infarinato.

Mettere in forno preriscaldato a 170° per 40 / 45 minuti. A fine cottura lasciare la torta in forno spento per 5 minuti e poi sfornare.

Lasciare raffreddare e servire.