

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Plumcake alla zucca con confettura

di: *8dany8*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *35 min*    COTTURA: *70 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER IL PLUMCAKE

200 g di zucca gialla  
1 vasetto yogurt bianco senza zucchero  
2 uova  
150 g di zucchero  
300 g di farina  
125 ml di olio di semi  
1 bustina di lievito per dolci  
poca noce moscata.

## PER LA CONFETTURA

300 g di zucca gialla  
250 g di zucchero.

# PREPARAZIONE

1 Per il plum cake: tagliare a piccoli pezzi la zucca.

Trasferite in una casseruola con abbondante acqua e poca noce moscata e fate bollire per 20 minuti.



2 Una volta cotta scolatela bene e riducete in purea la zucca con una forchetta.



3 Unite tutti gli altri ingredienti e mescolare bene.



**4** Ungete con un pennellino lo stampo da plumcake e versare il composto nello stampo.

Infornate a 180°C per 30 minuti circa.



**5** Per la confettura: tagliare in piccoli pezzi la zucca gialla, metterla in una casseruola insieme allo zucchero.

Cuocete fino a quando la zucca non si spappola.

Trasferite in un contenitore e fate.

Quando sia il plumcake sia la confettura sono freddi dividete in tre parti il plumcake.



6 Mettete metà confettura sulla base e metà sulla parte centrale e spalmare facendo attenzione a lasciare un piccolo bordo pulito.



7 Ricomporre il plumcake.





8 Rimettete il plumcake nello stampo per far prendere meglio la forma.

