

TORTE SALATE

Plumcake alle olive nere e verdi

di: *gisima*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 60 g di olive nere greche snocciolate
- 60 g di olive verdi snocciolate
- 150 g di farina
- 2 uova
- 120 ml di latte
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- un pò di pepe macinato
- 1 bustina di lievito in polvere.

PREPARAZIONE

- 1 Prima di incominciare, portare il forno a 180°C ed imburrare ed infarinare uno stampo.

Rompere le uova in una terrina e aggiungere il sale, il pepe e i 2 cucchiaini di zucchero. Agitare con la frusta per avere un composto chiaro, quindi incorporare il latte.



2 A questo punto, con un cucchiaio di legno o una spatola di plastica, aggiungere la farina ed il lievito poco alla volta.



3 Amalgamare bene il tutto ed incorporare le olive sia verdi che nere.



4 Versare il composto nello stampo per plum cake.



5 Infornare portando la temperatura del forno a 160°C per 45-50 minuti.



6 Foto dell'interno:

