

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake al Cioccolato Soffice (con Olio e Gocce)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Hai mai sognato di svegliarti con il profumo avvolgente di un **plumcake al cioccolato soffice** che si scioglie in bocca? Se cerchi il **dolce al cioccolato veloce per colazione** definitivo, sei nel posto giusto. Questa **ricetta plumcake al cioccolato morbido** è pensata per te che hai poco tempo ma non vuoi rinunciare alla golosità: ti basteranno appena 10 minuti di preparazione per infornare una vera delizia.

Il segreto della sua consistenza incredibile sta tutto nella scelta degli ingredienti. Puntando su un **plumcake al cacao senza burro**, otterrai un dolce

che resta umido e fragrante per giorni, superando in morbidezza anche i grandi classici. Se ami questo genere di consistenze leggere, potresti lasciarti tentare anche dal nostro [plumcake ricotta senza burro soffice](#), ma oggi lasciati conquistare dall'intensità del cacao e dalla pioggia di **gocce di cioccolato** che troverai in ogni morso.

Preparare un **plumcake fondente fatto in casa** è un piccolo rito che regala grandi soddisfazioni. Spesso i dolci al cacao rischiano di risultare un po' troppo asciutti, un limite che a volte incontriamo nel [pan di spagna al cacao](#) tradizionale se non viene bagnato correttamente. In questa versione, invece, l'emulsione tra latte e olio garantisce un **plumcake con gocce di cioccolato e cacao** dalla struttura perfetta, ideale da inzuppare o gustare al naturale.

Cerchi altre idee per variare la tua colazione su Cookaround? Puoi partire dalle basi con il nostro [plumcake](#) classico, oppure esplorare la sofficità della [ciambellone allo yogurt](#). Se invece non puoi fare a meno del mix tra bianco e nero, prova la [ciambella allo yogurt e cacao](#) o la raffinata [torta paradiso al cacao](#). E per un risveglio diverso dal solito? Non perderti i [pancake con fiocchi d'avena al cacao](#).

Ora prendi la tua ciotola preferita e segui i miei consigli: trasformiamo insieme pochi e semplici ingredienti in un momento di pura felicità!

COSA TI SERVE PER PREPARARE IL PLUMCAKE AL CIOCCOLATO SOFFICE CON OLIO E GOCCE

UOVA a temperatura ambiente - 3

ZUCCHERO 200 gr

OLIO DI SEMI 120 gr

LATTE 120 gr

FARINA 00 250 gr

CACAO AMARO 40 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO 125 gr

ZUCCHERO A VELO per la decorazione finale -

COME PREPARARE IL PLUMCAKE AL CIOCCOLATO SOFFICE CON OLIO E

1 Inizia rompendo le **uova** in una ciotola capiente, aggiungi lo **zucchero** e lavora il tutto con un **frullino elettrico**. Monta il composto per qualche minuto, finché non risulterà chiaro, gonfio e **spumoso**.

Senza fermare le fruste, versa l'**olio di semi** e il **latte a filo**, lasciandoli incorporare lentamente all'impasto.

Infine, unisci la **farina** un po' alla volta: aggiungila gradualmente continuando a mescolare per evitare la formazione di fastidiosi grumi e mantenere la **consistenza liscia**.



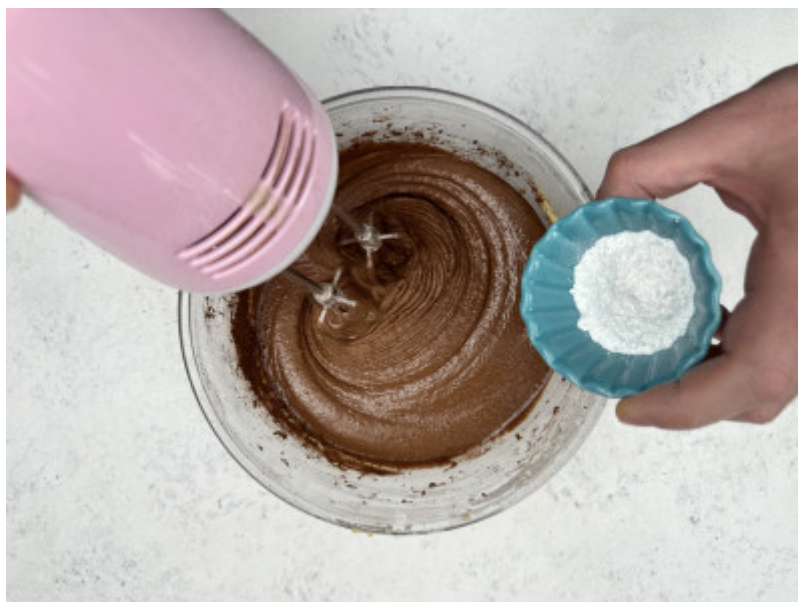


2 A questo punto, aggiungi il **cacao amaro** e il **lievito per dolci** al composto. Ti consiglio di

setacciarli con un colino a maglie strette: questo passaggio è fondamentale per evitare grumi e garantire che il tuo dolce cresca in modo uniforme.

Una volta che tutti gli ingredienti sono stati perfettamente incorporati e l'impasto appare omogeneo, unisci le **gocce di cioccolato**.

In questa fase, metti da parte il frullino e usa un **leccapentole** (o una spatola): mescola a mano con movimenti delicati per distribuire le gocce ovunque senza smontare la struttura **soffice** che hai creato.





3 Prendi uno **stampo per plumcake da 30x11 cm**, foderalo con della carta forno e versa l'impasto al suo interno, livellandolo bene con la spatola.

Cuoci in **forno statico preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti**. Ti consiglio di fare sempre la **prova stecchino** prima di sfornare: se esce asciutto, il cuore del dolce è perfettamente cotto.

Una volta pronto, sforna il plumcake e lascialo **raffreddare completamente** su una gratella. Questo passaggio è fondamentale per mantenere la consistenza integra. Come tocco finale, decora con una pioggia di **zucchero a velo** prima di servire la tua colazione super golosa!



COME CONSERVARE IL PLUMCAKE AL CIOCCOLATO SOFFICE PER

Per mantenere il tuo **plumcake al cioccolato soffice** come appena sfornato, il segreto è proteggerlo dall'aria. Conservalo a temperatura ambiente sotto una **campana di vetro** o in un contenitore ermetico: grazie alla presenza dell'olio nell'impasto, resterà umido e goloso per **3-4 giorni** senza mai diventare asciutto o stoppaccioso.

Hai preparato un dolce troppo grande per consumarlo subito? Nessun problema, puoi **congelare il plumcake!** Ti suggerisco di tagliarlo già a fette e avvolgerle singolarmente nella pellicola per alimenti. In questo modo avrai una **colazione pronta** da scongelare in pochi minuti nel microonde o a temperatura ambiente ogni volta che ne avrai voglia.

Un piccolo trucco: **evita il frigorifero**. Le basse temperature tendono a indurire i grassi vegetali e la struttura del cacao, compromettendo quella sofficità incredibile che abbiamo ottenuto con questa ricetta. Un luogo fresco e asciutto della tua cucina sarà perfetto per conservare intatto il sapore del tuo **plumcake con olio e gocce**.

VARIANTI GOLOSE: PERSONALIZZA IL TUO PLUMCAKE AL CIOCCOLATO

Questa ricetta è una base perfetta che puoi personalizzare in mille modi diversi. Ecco alcune **varianti del plumcake al cioccolato** per assecondare i tuoi gusti o quelli dei tuoi ospiti:

Plumcake Arancia e Cioccolato: Sostituisci 30ml di latte con il **succo di un'arancia** e aggiungi la scorza grattugiata all'impasto. Il contrasto tra l'agrumato e il fondente è un classico intramontabile.

Versione Gluten-Free: Puoi sostituire la farina 00 con la stessa dose di **farina di riso** o un mix universale senza glutine. Grazie all'olio, il risultato resterà comunque incredibilmente soffice.

Tocco Croccante: Insieme alle gocce di cioccolato, aggiungi 50g di **noci o nocciole tritate** grossolanamente. Darai al tuo dolce una nota "crunchy" irresistibile.

Cuore Bianco: Sostituisci metà delle gocce di cioccolato fondente con del **cioccolato bianco** per un effetto visivo e di gusto ancora più goloso.

Ricorda: se decidi di aggiungere ingredienti pesanti come frutta secca o pezzi di cioccolato grandi, passali velocemente in un po' di **cacao o farina** prima di tuffarli nell'impasto: questo eviterà che finiscano tutti sul fondo dello stampo durante la cottura!