

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plumcake nocciole e mele

di: *moka*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

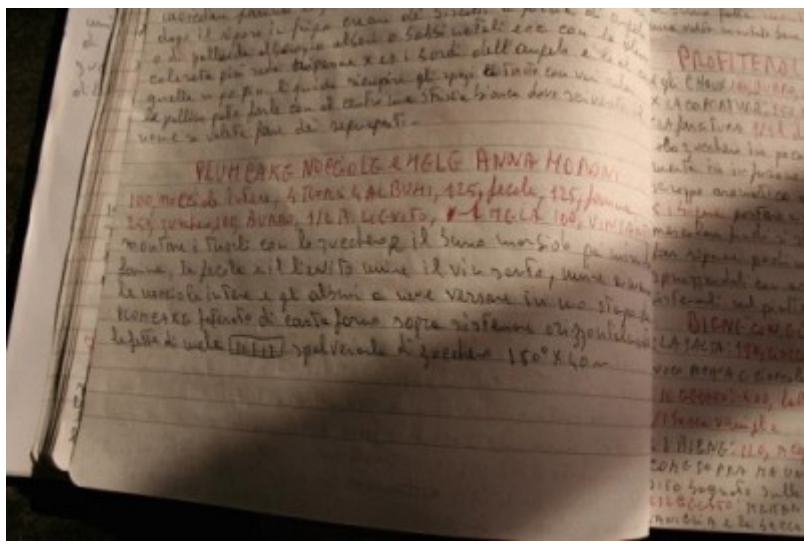
REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 100 g di nocciole tostate intere
- 4 tuorli
- 4 albumi
- 125 g di fecola di patate
- 125 g di farina
- 170 g di zucchero
- 100 g di burro morbido
- mezza bustina di lievito per dolci
- 100 ml di vin santo
- 1 mela.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare zucchero e tuorli.



3 Unite il burro e continuate a montare.



4 Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati.



5 Unite il vin santo.



6 Le nocciole intere.



7 Montare a neve ferma gli albumi ed uniteli al composto.



8 Mescolare delicatamente e versate il composto in uno stampo per plum cake foderato di carta forno.



9 Coprite con le fette di mela e qualche nocciola se rimasta.



10 Spolverare di zucchero.



11 Infornate a 180°C per 40 minuti.





12 Se desiderate spolverizzate di zucchero a velo.



