

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Plumcake sfogliato

di: *Gabita*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 ORE DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

450 g di farina  
25 g di lievito di birra  
200 ml di latte tiepido  
2 cucchiaini di zucchero  
3 cucchiaini olio  
3 tuorli  
un pizzico di sale.

## PER FARCIRE

4 cucchiaini abbondanti di nutella  
1 manciata di pistacchi tritati.

## PER LA SFOGLIATURA

49 g di burro.

# PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, l'olio ed i tuorli.



2 Unite il lievito e poco per volta il latte tiepido.



3 Impastare fino ad avere una pasta omogenea.



4 Fate lievitare per 1 ora.



5 Stendete con il mattarello la pasta formando un rettangolo, coprite con poco burro morbido, chiudete a libro e coprite con altro burro e richiudete ancora a libro.



6 Stendete la pasta in un rettangolo.



7 Coprite con la Nutella ed i pistacchi.



8 Arrotolate per il lato lungo.



9 Tagliate il rotolo in due.



**10** Intrecciate le due parti e trasferite in una stampo per plum cake imburrito.

Fate lievitare per 1 ora.



11 Infornate a 180°C per 30 minuti.





