

PLUM CAKE BIANCO E NERO

Ingredienti:

1. 3 uova
2. 200 gr farina 00
3. 50 gr amido di mais o fecola
4. 250 gr zucchero
5. 130 gr di acqua
6. 130 gr burro fuso
7. 1 bustina lievito per dolci
8. 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

Utensili:

- Ciotola
- Sbattitore elettrico
- Teglia da plum cake imburrata ed infarinata
- Spatola
- Stecchino lungo per controllare la cottura

Procedimento:

preparare e pesare gli ingredienti. (foto 1)



foto

Mettere nella ciotola le uova, la farina, lo zucchero, l'amido, il burro e l'acqua. Montare con lo sbattitore per circa cinque minuti fino a che in superficie non appariranno delle bolle, indice che l'impasto ha incorporato la giusta "dose" d'aria. Aggiungere la bustina di lievito e sbattere ancora per un minuto. Versare metà impasto nello stampo. (foto 2)



foto

Aggiungere all'impasto rimasto, i due cucchiaini di cacao in polvere e lavorarlo con lo sbattitore. Versarlo nello stampo. (foto 3)



foto

Infornare a 180° per circa 40 minuti. Prima di sfornare il dolce verificarne la cottura infilzando uno stecchino lungo al centro. Se ne uscirà asciutto e pulito possiamo togliere la teglia dal forno.

Attendere dieci minuti prima di togliere il plum cake dallo stampo per evitare di romperlo. (foto 4)



foto

Impiattare e servire. (foto 5)



BUON APPETITO!!!

N.B. Questa ricetta può essere usata anche per la ciambella e se gradita si può aggiungere della scorza d'arancia grattugiata