



Plum cake salato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - olive - formaggio - salumi

plum cake per 6 persone (io raddoppio le dosi così si mangia di più!!!)

150 gr. farina
2 uova
80 gr. olive nere snocciolate
80 gr emmental grattugiato grosso
80 gr. di salame (anche piccante) a pezzetti
mezza bustina lievito per pizza
5 cucchiaini di vino bianco secco
2 cucchiaini di olio extra vergine
burro
sale.

Scaldare il forno a 180°

setacciare la farina in una ciotola con un pizzico di sale, incorporare a filo l'olio, le uova precedentemente sbattute e il vino in cui avrai sciolto il lievito.

lavorare il composto con un cucchiaino di legno fino a renderlo omogeneo.

aggiungere le olive il formaggio e il salame mescolare per distribuire bene il ripieno.

versare in uno stampo da plum cake imburato.

cuocere per circa 45 min. sfornare e lasciare intiepidire, togliere dallo stampo e lasciarlo raffreddare sulla gratella.....

Tagliato a fette il giorno dopo è ancora più buono....BUON APPETITO.