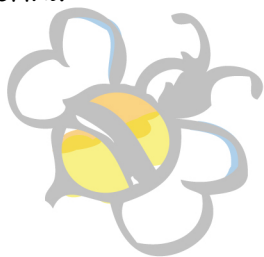




Plum cake "giorno e notte" - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



dolce - dolci per colazione - cacao amaro

Ingredienti:

325 gr farina 00
200 gr burro a temperatura ambiente
300 gr zucchero semolato
4 uova

40 gr cacao amaro
1 fialetta di aroma limone

1 pizzico di sale

6 cucchiaini di latte

1 bustina di lievito per dolci

(queste sono le dosi per una torta di diametro 24 cm, io ne ho usato la metà per farla entrare nello stampo da plum cake!)

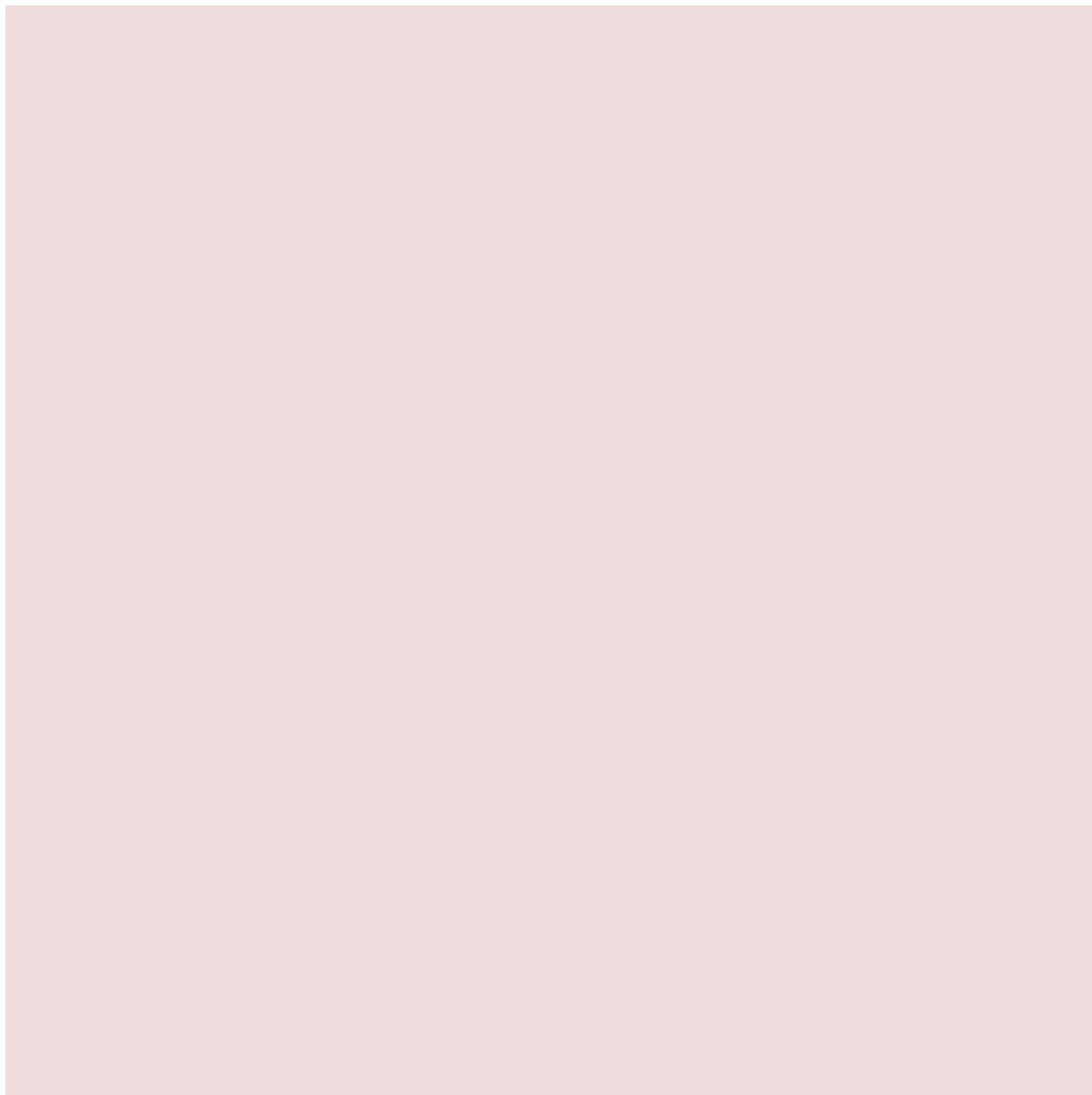
lavorare il burro a crema ed aggiungere 280 gr di zucchero, i tuorli, l'aroma di limone, il sale.
impastare poco per volta la farina setacciata, alternando a 3 cucchiaini di latte, aggiungere il lievito e gli albumi montati a neve fermissima.

dividere l'impasto in due parti e aggiungere ad una di queste il cacao, altri 3 cucchiaini di latte e lo zucchero rimanente, mescolando bene.

versare l'impasto chiaro nello stampo foderato di carta da forno e coprirlo con l'impasto scuro.

passare a spirale una forchetta dall'alto in basso attraverso i due strati di impasto.

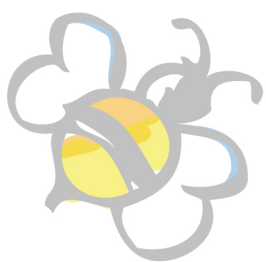
cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180° per 45 minuti circa.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it