



PLUM CAKE CASALINGO

 20 minuti 1 ora e 20 minuti 12 porzioni

INGREDIENTI

- 200 grammi di zucchero
- 250 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 100 grammi di burro
- 250 grammi di yogurt di latte scremato
- 120 grammi di latte di vacca, parzialmente scremato pastorizzato
- 3 unità di uovo di gallina, intero (150 g)
- 7 grammi di lievito per dolci
- sale q.b.

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Lavorare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la farina, il lievito e il sale. Sciogliere il burro e aggiungerlo assieme al latte al composto, avere cura di mescolare o frullare in continuazione per evitare la formazione di grumi. Una volta incorporato lo yogurt a tutto il resto degli ingredienti versare il composto nello stampo da plum cake e cuocere a 180°C per 1 ora circa. Prima di sfornare controllare la cottura con uno stecchino. Consiglio: si può utilizzare la stessa quantità di farina autolievitante ed evitare di aggiungere il lievito per dolci.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE [90 g]	% AR
ENERGIA	256 kcal	231 kcal	12 %
PROTEINE	6 g	5 g	10 %
CARBOIDRATI	39 g	35 g	14 %
ZUCCHERI	21 g	19 g	21 %
LIPIDI	10 g	9 g	12 %
GRASSI SATURI	5 g	5 g	24 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	2 %
SODIO	58 mg	52 mg	2 %