



Plumcake di mele

RICETTA GOLOSA

Ingredienti:
per otto porzioni

250g Farina 00

200g Yogurt bianco

2 Mele di medie dimensioni

110g Burro fuso

3 uova

180g Zucchero

16g Lievito per dolci

1 Limone bio (buccia grattugiata)

1 cucchiaino di cannella in polvere





Plumcake di mele

RICETTA GOLOSA

Procedimento:

Per prima cosa mescolate le uova con lo zucchero per qualche minuto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungete il burro fuso, lo yogurt e la buccia di limone grattugiata e amalgamate per un paio di minuti. Ora incorporate la farina, il lievito e la cannella, fino ad ottenere un impasto liscio e uniforme.

Sbucciate le due mele, eliminando il torsolo e tagliatele a fettine sottili. Unitele all'impasto mescolando con una spatola per ottenere una distribuzione uniforme degli ingredienti.





Plumcake di mele

RICETTA GOLOSA

Procedimento:

Tenete da parte alcune fettine di mela per guarnire successivamente.

Versate e livellate l'impasto in uno stampo per plumcake (30x10cm), foderato in precedenza con la carta forno. Ora guarnite la superficie del dolce con le fettine di mela tenute da parte e con dello zucchero semolato. Ora potete cuocere il dolce in forno preriscaldato per 45 minuti a 180 °C se il forno è ventilato, oppure a 190 °C se il forno è statico. Terminata la cottura, sfornate, lasciate raffreddare fino a che non diventi tiepido.

Ora potete assaggiare questo dolce eccezionale!

