



PLUM CAKE ALLE NOCI

Ingredienti

250 gr. di farina 00
5 gr. di lievito di birra
15 gr. di zucchero
120 gr. di latte
2 uova intere e 1 tuorlo
50 gr. di burro
50 gr. di noci sgusciate
sale

Procedimento

Setacciare la farina col lievito, unire, poco latte in cui avremo disciolto lo zucchero, mescolare e lasciar lievitare per 30 minuti.

Aggiungere il latte rimasto, un uovo e un tuorlo, il burro morbido, le noci e mezzo cucchiaino di sale. Lavorare bene la pasta fino ad ottenere un impasto elastico e sodo. Farlo lievitare fino a quando non avrà raddoppiato il volume iniziale.

Sgonfiare la pasta al termine della lievitazione; imburrare ed infarinare uno stampo da plum cake, dividere l'impasto e formare delle palle ovali e porle, una

affianco all'altra nello stampo. Lasciar lievitare fino al raddoppio del volume.

Cuocere il plum cake in forno caldo a 180° per 30 minuti.