



PLUM CAKE SALATO CON OLIVE E PEPERONI

Ingredienti

250 gr di farina debole W 170
15 gr di lievito per torte salate
250 gr di uova intere
150 gr di olio di semi
150 gr di latte
150 gr di emmenthal
3 gr di sale e un pizzico di pepe
200 gr di peperoni saltati in padella freddi e 10 olive denocciolate
Semi di papavero q.b.

Procedimento

Setacciare il lievito e il sale con la farina.

In una ciotola mescolare le uova con il latte e l'olio, unire un pizzico di pepe e aggiungere la farina; da ultimo unire i peperoni e le olive.

Ungere uno stampo da plum cake e spolverizzarlo con farina, versare il composto nello stampo e cospargere in superficie il formaggio grattugiato e un po' di semi di papavero.

Cuocere a 165/170° per 30 minuti.