

PLUMCAKE

CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:
DENIS DIANIN - Accademico AMPI

Ingredienti

Impasto

- 500 g Burro
- 450 g Zucchero Carafin
- 80 g Miele d'Acacia
- 6 Baccelli di vaniglia
- 40 g Alcol vaniglia 70% vol.
- 500 g Uova
- 500 g Farina bianca
- 10 g Lievito chimico
- 100 g Albicocche candite, a cubetti
- 100 g Limone candito, a cubetti

Procedimento

1. Impasto

Ammorbidite leggermente il burro e montatelo in planetaria assieme a zucchero, miele e alla polpa della vaniglia estratta dal baccello incidendolo longitudinalmente con la punta di un coltellino.

Aggiungete gradatamente le uova e, mescolando con una spatola, la farina ed il lievito precedentemente setacciati assieme ripetendo due volte l'operazione. Infine, inserite l'alcol alla vaniglia e la frutta candita. Riempite lo stampo a 3/4 del suo volume.

2. Lavorazione

Cuocete a 175°C per 45 minuti circa a valvola aperta. Tolto dal forno, lasciate raffreddare. Lucidate la superficie con gelatina e decorate con pezzetti di limone ed albicocca candita.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED