

Plumcake alla frutta secca

Zuccherissimo di Canna

Difficoltà bassa

20 minuti

Ingredienti per uno stampo da plum cake

- **125 g** Burro a temperatura ambiente
- **150 g** Zuccherissimo di Canna
- **125 g** Uova (circa 3)
- **75 g** Latte
- **210 g** Farina 00 W160
- **8 g** Lievito
- **1 pizzico** Sale
- **75 g** Mix di nocciole, mandorle e noci
- **150 g** Copertura di cioccolato
- **30 g** Olio di semi
- **100 g** Granella di nocciole

Procedimento



1. In una planetaria, montate a schiuma il burro con lo zucchero poi aggiungete gradatamente le uova



2. Fermate la planetaria ed incorporate il latte e la frutta secca, usando una spatola.

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



3. Infine, incorporate poco alla volta, la farina setacciata con il lievito.



4. Versate nello stampo da plum cake rivestito di burro e cosparso da filetti di mandorle. Cuocete in forno a 175°C per circa 35 minuti. Sformate poi il plum cake e lasciatelo raffreddare.



5. Preparate infine la glassa con la copertura di cioccolato sciolta a bagnomaria con l'olio di semi. Versatela sul plum cake.



6. Prima che la glassa solidifichi, cospargetene i lati con granella di nocciole.

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