



Plum cake alla frutta secca



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà bassa



20 minuti

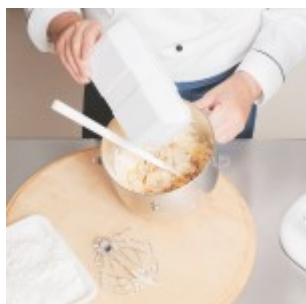
Ingredienti per uno stampo da plum cake

- 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.



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.