

Dessert e merende

Plumcake

Difficoltà 3

Utile 8 stampini per plumcake

Ingredienti per 6-8 porzioni

180 gr di farina
125 gr di zucchero
3 uova intere
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di olio di oliva
50 g di panna liquida
1 bustina di lievito Pane Degli Angeli
100gr di Nesquik
una noce di burro per ungere gli stampini
40gr di mandorle
zucchero a velo

Tempo

10 minuti per la preparazione + 30 minuti di cottura

Preparazione

Sbattiamo le uova con lo zucchero, aggiungiamo poco per volta, mescolando, la farina, la panna, l'olio e i 5 cucchiaini di Nesquik.

Aggiungiamo il lievito in polvere e un pizzico di sale e mescoliamo il tutto. Ungiamo 8 stampini monodose di alluminio per plumcake, versiamoci il composto e mettiamo in forno già caldo a 170° per 30 minuti.

Una volta sfornato il plumcake, versiamoci sopra una manciata di mandorle uniamo allo zucchero a velo.

Se vogliamo possiamo preparare il plumcake bicolore tenendo un po' di composto senza Nesquik: versiamo prima il composto giallo poi quello marrone.

Una volta cotto, possiamo tagliarlo in 2 per fare notare la differenza.