

Plumcake alle ciliegie

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
 Cottura: 50 min
 Dosi per: 8 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa

Il plumcake alle ciliegie è un dolce morbido e semplice, ottimo per la prima colazione, uno spuntino o per la merenda, preparato con un impasto di ingredienti classici, arricchito con ciliegie e spolverizzato con zucchero al velo.

Il plumcake alle ciliegie, può essere preparato in vista di una scampagnata, di un the con le amiche, o per fare felici i vostri bambini, che potranno gustare un dolce genuino con tanto di ciliegie snocciolate al suo interno!



Ingredienti

» Burro 180 gr	» Sale 1 pizzico
» Ciliegie 350 gr	» Uova 3
» Farina 200 gr	» Vanillina 1 bustina
» Fecola di patate 50 gr	» Zucchero 180 gr
» Lievito chimico in polvere 1 bustina	

Preparazione



Per preparare il plumcake alle ciliegie iniziate togliendo il picciolo alle ciliegie, poi lavatele, asciugatele e snocciolatele, praticando un' incisione con un coltellino ed estraendo il nocciolo (1). Accendete il forno a 160°. In una ciotola, lavorate il burro a crema assieme allo zucchero fino a quando otterrete un composto cremoso e omogeneo; aggiungete, sempre sbattendo, le uova, la vanillina e il pizzico di sale (2). Quando tutti gli ingredienti saranno incorporati (3)



Mescolate la farina e la fecola con il lievito e setacciate il tutto (4) dentro al composto di uova e burro, incorporando con un mestolo di legno. Ungete quindi uno stampo da plum cake di circa 1,5 lt (5) e foderatelo con della carta forno: ponete sul fondo dello stampo metà composto, poi cospargetevi sopra la metà delle ciliegie snocciolate che avrete leggermente infarinato e poi scosso per togliere la farina in eccesso (6). Copritele con il rimanente impasto e poi versatevi sopra le restanti ciliegie. Infornate in forno già caldo per circa 60 minuti. Non appena il plumcake alle ciliegie sarà cotto sfornatelo, lasciatelo raffreddare, poi toglietelo dallo stampo, cospargetelo di zucchero al velo e guarnitelo con delle ciliegie intere.

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consiglio

Per ottenere un ottimo plumcake alle ciliegie, dovete assicurarvi che questi piccoli frutti siano sodi, maturi e saporiti.

Consigli per gli acquisti



Possibilità di preparare contemporaneamente 6 yogurt di gusti diversi. Yogurtiera dotata di coperchio trasparente per controllare la preparazione dei singoli vasetti.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)