OLIO CUORE

Plumcake salato



Ingredienti

- 175 g farina
- 30 g piselli lessati
- 95 g Olio Cuore
- 1 uovo
- 1/2 bustina lievito in polvere per torte salate
- 20 g fecola
- 50 g prosciutto cotto a dadini
- 15 g Parmigiano Reggiano grattuggiato
- 50 g latte
- qb sale

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 182.20 Kcal**
- **Grassi: 11.5 g**

Preparazione

- In una ciotola amalgamare la farina, la fecola con il lievito e il sale, e l’uovo e il latte precedentemente sbattuti insieme.



- Unire l’Olio Cuore.



- Insaporire l’impasto con il formaggio grattugiato.



- Completare con il prosciutto cotto e i piselli.



- Disporre l’impasto nello stampo da plum cake di 22×10 cm, unto e infarinato.
- Infornare a 175° per 30 min.
- Quando il plum cake sarà cotto, sfornare e, dopo 10 min, sformare sulla gratella a raffreddare.
- Tagliare a fette e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico