OLIO CUORE

Plum Cake all’Olio Cuore



Soffice e delicato: perfetto per una fantastica colazione.

Ingredienti

Per il plumcake*

- 300 g zucchero
- 300 g uova
- 50 g succo d’arancia
- 3 g sale
- 10 g lievito in polvere
- 160 g Olio Cuore
- 110 g farina

* impasto per 4 Plum Cake da 300g

Per lo yogurt al miele

- 160 g yogurt magro
- 60 g miele di tiglio

https://player.vimeo.com/video/189308068

Preparazione

Per il plumcake: Montare le uova, lo zucchero e il succo d'arancia. Versare a pioggia la farina e il lievito nelle uova. Incorporare l'Olio Cuore e la seconda parte di farina. Mettere la massa nei 4 stampi e cuocere al forno a 180°C per 40 minuti.

Il tocco in più: Una volta sfornato il plumcake per renderlo croccante all'esterno possiamo tagliarlo a pezzetti e passarlo sotto una fiamma ossidrica da cucina.

Per lo yogurt al miele: mescolare lo yogurt e il miele e lasciar raffreddare in frigo +4°C per 10 minuti.

Finitura e presentazione: versare in una tazza lo yogurt con il miele, prendere alcuni pezzi di plumcake "tostato"e disporli sopra lo yogurt. La colazione è servita.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico