

LAURA BARILE

RICETTA DEL
PLUMCAKE ALLE
NOCCIOLE E COCCO
DA
IL FORNO È ANCORA TIEPIDO

Edizioni **LEIMA** 

"Tina, dovresti rifare quel plumcake dell'altra volta, mi era piaciuto tantissimo".

"Quello alle nocciole?".

"Sì. Era buonissimo, come tutte le vecchie ricette di famiglia".

"In realtà qui l'unica vecchia sono io! La ricetta me la sono inventata quella sera. Non avevo abbastanza farina in casa perché mia sorella ci aveva impanato le cotolette e così ho aggiunto un po' di cocco e ho detto «Speriamo che venga buono!»".

"E brava la nostra Tina!".

Plumcake alle nocciole e cocco

Ingredienti Procedimento

Per l'impasto:

200 gr di farina
50 gr di nocciole tritate
90 gr di zucchero di canna
100 ml di olio di semi
1 vasetto di yogurt
100 ml di latte
2 uova
8 gr di lievito per dolci
2 cucchiai di cocco disidratato

In una ciotola amalgamate le uova con lo yogurt, il latte e l'olio.
Aggiungete lo zucchero e mescolate bene.
Versate a pioggia la farina e il lievito setacciati.
Infine, aggiungete le nocciole tritate e il cocco, mescolando bene per ottenere un impasto liscio e senza grumi.
Imburrate uno stampo da plumcake e versate il composto.
Infornate a 180° per 60 minuti circa.

