

PLUM CAKE

Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE

ALICE'S CAKE	1kg	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità. A scelta, è possibile aggiungere alla fine dell'impasto buccia d'arancia o di limone grattugiata.
olio di semi	375-400g	
acqua	375-400g	

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi, precedentemente imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.
Incidere il cake centralmente, in superficie, con la lama di un coltello unta di olio o burro fuso, per ottenere la tipica spaccatura dei plum cake.
Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti in base alla pezzatura dei dolci.
Lasciar raffreddare leggermente e sformare.