

PLUM CAKE

CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

olio di semi acqua

PREPARAZIONE

1kg Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5

375-400g minuti a media velocità.

375-400g A scelta, è possibile aggiungere alla fine dell'impasto buccia d'arancia o di limone grattugiata.

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.