



PLUM CAKE

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

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 375-400g 5 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.