



Miscela Oro Dolce



Plumcake con sorpresa



6/8 persone



90 min.

INGREDIENTI

per il plumcake alla vaniglia:

250 g Miscela Oro Dolce

112 g olio di semi di girasole

125 g uova (2 uova grandi)

1 tuorlo (circa 16 g)

15 g yogurt bianco magro

due cucchiaini di estratto di vaniglia

per il plumcake al cacao:

250 g Miscela Oro Dolce

138 g olio di semi di girasole

125 g uova (2 uova grandi)

30 g cacao amaro in polvere

per la finitura:

50 g cioccolato bianco

ovetti di cioccolato

gocce di cioccolato

pistacchi in granello

PROCEDIMENTO

Inizia con l'impasto al cacao, versando in ciotola tutti gli ingredienti e lavorandoli con la frusta per 5 minuti. Versa l'impasto in una teglia di 30 cm x 20 cm foderata di carta da forno e cuoci per 20 minuti a 160° in modalità ventilata.

Il plumcake sarà cotto quando, infilzando uno stuzzicadenti al centro del dolce, questo esce pulito. Una volta cotto, aspetta che il dolce sia tiepido e poi ritaglia i coniglietti.

Per ritagliare i coniglietti lo stampino usato è di 8 cm di altezza e 5 cm di larghezza (nella parte più larga). Sistema tutti i coniglietti ottenuti su un vassoietto e riponili in frigo.

Prepara l'impasto alla vaniglia.

Anche in questo caso, versa tutti gli ingredienti in una ciotola e monta con le fruste per 5 minuti.

Versa uno strato di impasto sul fondo dello stampo da plumcake di 20 cm di lunghezza, 10 cm di larghezza e 7 cm di altezza.

Crea nella parte centrale dello stampo una fila di coniglietti, sistemandoli uno dietro l'altro.

Con l'impasto alla vaniglia rimanente, riempi tutti gli spazi vuoti, lateralmente ai coniglietti e davanti.

Inforna a 180° in modalità ventilata per circa 50 minuti, coprendo la superficie con alluminio dopo 35 minuti, in modo che non scurisca troppo.




Ori di Sicilia[®]
GLUTEN FREE *Bongiòvarini*

Anche in questo caso, fai la prova dello stuzzicadenti per verificare la cottura, infilzandolo proprio nella parte centrale del dolce, che è quella che rischia di restare meno cotta.

In caso lo stuzzicadenti uscisse troppo umido, prolunga la cottura di altri 5 minuti.

Una volta cotto, tira fuori lo stampo dal forno, aspetta che intiepidisca e sforma il dolce.

Lascia che il plumcake raffreddi del tutto prima di decorarlo.

Fai sciogliere il cioccolato bianco tritato in microonde o a bagnomaria.

Versa il cioccolato sul dolce e decora con gli ovetti di cioccolato, delle gocce di cioccolato e della granella di pistacchi.

Il dolce resiste fuori dal frigo per svariati giorni dentro ad un contenitore munito di coperchio.

Buon appetito!