

# Plumcake Biscottato



Questo dolce nasce dalla voglia di mangiare a colazione qualcosa di sano e leggero. E' una via di mezzo fra una torta e un biscotto...un plumcake biscottato.

**Ingredienti per 1 stampo da plumcake**

400 g di farina 00

100 g di farina integrale

125 g di zucchero di canna integrale

2 uova intere

70 g di olio di semi di arachide

250 g di latte

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di zucchero di canna

Per prima cosa setacciare la farina con il lievito e aggiungere lo zucchero di canna integrale che fornisce all'impasto un colore ambrato. Volendo al posto dello zucchero integrale utilizzare un normale zucchero di canna.

Unire le uova, l'olio ed iniziare a mescolare. Aggiungere il latte e lavorare l'impasto con l'aiuto di un'impastatrice con frusta a foglia oppure a mano. La consistenza dell'impasto deve risultare una via di

mezzo fra un biscotto e una torta. E' abbastanza liquido, morbido ma non viene montato. Trasferire l'impasto in uno stampo da plumcake foderato con carta da forno. Spennellare la superficie con un filo di latte e cospargere con lo zucchero di canna.



Cuocere a 170 ° con forno ventilato per circa 40 minuti.



Ottimo per la colazione da solo o con la marmellata.



[Torna alla Home](#)  
[Vedi altri Dolci](#)  
[Vedi tutte le Ricette](#)