

Plumcake allo yogurt



Soffice, morbido, leggero e delicato, quale modo migliore per iniziare la giornata? Oggi Frasinucina propone il plumcake allo yogurt, semplice e veloce da preparare...ma anche molto veloce da finire!

Ingredienti

2 uova

150 g di farina 00

50 g di fecola di patate

100 g di zucchero di canna

200 g di yogurt bianco

100 ml di olio di semi di arachide

1 bustina di lievito

1 pizzico di sale

Con l'aiuto di una planetaria o delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un impasto soffice e spumoso.



Aggiungere l'olio e qualche cucchiaino di farina precedentemente setacciata con il lievito. Continuare a mescolare a bassa velocità, per non smontare il composto.

Aggiungere lo yogurt, un pizzico di sale e il resto della farina. Amalgamare bene e trasferire l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato oppure rivestito con carta da forno.



Cuocere in forno caldo a 175° per circa 40 minuti.



Buona colazione a tutti!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)