

Ricette a quadretti

Cake con yogurt e ciliegie



Ultimamente ho riscoperto il piacere di cucinare i **plumcake**; non so perchè ma era da tanto che non ne preparavo e ora ne ho sfornati tre nel giro di un mese. Questo è stato una vera rivelazione: fresco, leggero e di stagione. Ed anche locale, perchè preparato con le **ciliegie di Marostica IGP** (se non sbaglio erano della qualità Sandra tardiva) comprate direttamente dal contadino che le aveva appena raccolte!

N. porzioni: 8

Tempo: 75 min

Ingredienti

- 300 gr farina per dolci
- 130 gr zucchero
- 150 gr burro morbido
- 3 uova
- 250 gr yogurt bianco
- 300 gr ciliegie snocciolate
- 1 bs lievito per dolci
- scorza grattugiata di un limone
- 1 pizzico di sale

Istruzioni

1. Montare le uova con lo zucchero con la frusta; unire il burro morbido e lo yogurt poco alla volta.

2. Mescolare l'impasto e aggiungere la scorza grattugiata del limone; quindi versare a pioggia la farina setacciata col lievito e il pizzico di sale.
3. Infine unire le ciliegie snocciolate e versare il tutto in uno stampo da plumcake imburrato ed infarinato.
4. Infornare a 180° per 35 minuti circa, far raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.