

Ricette a quadretti

Plumcake bicolore allo yogurt

Per realizzare questo dolce non è necessario pesare gli ingredienti: l'unità di misura è il vasetto di yogurt. Questo si rivela utile soprattutto se si decide di prepararlo in trasferta, senza avere una bilancia a disposizione.

N. porzioni: 4

Tempo: 75 min

Ingredienti

- 1 vasetto di yogurt
- 2 vasetti di zucchero
- 2 vasetti di farina fiore
- 1 vasetto di fecola di patate
- 1/2 vasetto di olio di semi
- 1/2 vasetto di latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito chimico
- sale
- 40 gr di cacao amaro in polvere

Preparazione

1. Mescolare in una terrina le farine con lo zucchero e il sale.
2. Sbattere da un lato le uova.
3. Mescolare il tutto aggiungendo lo yogurt, l'olio e parte del latte.
4. Aggiungere alla fine il lievito sciolto nel latte rimanente.
5. Imburrare e cospargere di farina la tortiera.
6. Versare metà dell'impasto in una tortiera.
7. Nell'impasto restante aggiungere il cacao in polvere.
8. Versare il composto al centro dell'impasto neutro.
9. Cuocere in forno preriscaldato per circa 45 minuti ad una temperatura di 180° (fare la prova dello stuzzicadente)