

Ricette a quadretti

Plumcake con yogurt e gocce di cioccolato



Dopo i bagordi del lungo weekend del 25 aprile, comunque non posso fare a meno di un **dolcetto per colazione!** Ho scelto però qualcosa di leggero, che **profuma di casa e di coccole** in questi giorni in cui sembra ritornato l'inverno: il **plumcake con yogurt e gocce di cioccolato**.

La ricetta l'avevo trovata mesi fa su **Tavolartegusto** e l'ho solo leggermente modificata usando **yogurt bianco** e aggiungendo il **cioccolato**... io alla golosità non rinuncio!

N. porzioni: 8

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 150 gr farina 00
- 50 gr fecola di patate
- 200 gr yogurt bianco
- 160 gr zucchero
- 3 uova
- 100 ml olio semi girasole
- 1 cucchiaino estratto vaniglia
- 1 limone non trattato
- 1 bs lievito per dolci

- 100 gr gocce cioccolato

Istruzioni

1. Montare nella planetaria con la frusta lo zucchero con le uova, la vaniglia e la buccia grattugiata del limone.
2. Lavorare per circa 10 minuti, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Unire l'olio a filo e un paio di cucchiai di farina setacciata con la fecola e il lievito.
4. Aggiungere lo yogurt a cucchiaiate, montando sempre con la frusta ma a bassa velocità.
5. Unire la farina restante, fino a ottenere un composto vellutato.
6. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare delicatamente con una spatola.
7. Versare il composto in uno stampo da plumcake da 22 cm imburrito e infarinato.
8. Infornare in forno preriscaldato per circa 40 minuti a 170°.
9. Sfnare, lasciar raffreddare e cospargere con zucchero a velo.