

## Plumcake al cocco & pistacchi

---



✂ Per uno stampo da plumcake da 1,2 litri

### Ingredienti

250 gr di farina "00"

140 gr zucchero

80 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente

2 uova

100 gr di cocco fresco grattugiato

50 gr di pistacchi tritati

7 gr di lievito per dolci

120 ml ca. di latte di cocco fresco

zucchero a velo per decorare

### Procedimento

Imburrare lo stampo del plumcake. Grattugiare il cocco e tritare i pistacchi e tenere da parte. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungere la farina e il lievito setacciati e il latte di cocco. Aggiungere il pistacchio e il cocco e amalgamare bene. Riempire lo stampo e infornare a forno preriscaldato a 180° per 45/50 minuti. Sfornare, togliere dallo stampo e lasciare raffreddare su una griglia. Spolverare con zucchero a velo e con cocco grattugiato e pistacchi tritati prima di servire.