

Plumcake alla pesca



PAPPA-REALE.NET

✂ Per uno stampo da plumcake da 1,5 litri

Ingredienti

300 gr di farina "00"
200 gr zucchero di canna
100 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente
200 gr di pesche (al netto di buccia e nocciolo)
3 uova
170 ml di yogurt greco
6 cucchiaini di acqua di fior d'arancio
12 gr di lievito per dolci
una manciata di mandorle a lamelle e di granella di zucchero
per guarnire

Procedimento

Imburrare lo stampo del plumcake. Sbucciare e frullare le pesche e tenere da parte. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungere la farina e il lievito setacciati, lo yogurt e l'acqua di fior d'arancio. Amalgamare bene, riempire lo stampo, in ultimo versare sopra il frullato di pesche e con l'aiuto di una spatola (o se vi viene meglio di una siringa) farlo scivolare nel mezzo. Infornare a forno preriscaldato a 180° per 55/60 minuti. Verso la fine della cottura spolverare il plumcake con granella di zucchero e con mandorle a lamelle. Rimettere in forno e ultimare la cottura. Sfnare, togliere dallo stampo e lasciare raffreddare su una griglia prima di servire.
