



Dolce

## Plumcake alle noci

**Preparazione:** 20 min.

**Cottura:** 60 min.

**Energia pezzo (1/16):** 305 kcal  
grassi 18 g, carboidrati 31 g, proteine 5 g

### Per 16 fette

Per uno stampo da plumcake da ca. 28 cm, foderato di carta forno

- 150 g di burro, ammorbidito
- 200 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 250 g di farina
- 1 c.no di lievito in polvere
- 100 g di zucchero
- 1 c. d'acqua
- 150 g di gherigli di noci
- 1 dl di panna intera

Ecco come fare:

- 1 Pasta:** Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola mescolare il burro con lo zucchero e il sale. Incorporare un uovo alla volta e continuare a mescolare per ca. 5 min. fino a ottenere un composto chiaro.
- 2** Mescolare la farina con il lievito, unirla al composto e trasferire nello stampo preparato in precedenza.
- 3 Caramello:** Far bollire lo zucchero e l'acqua in una pentola larga senza mescolare. Abbassare il fuoco e cuocere muovendo di tanto in tanto la pentola fino a ottenere un caramello dorato. Togliere la pentola dal

fornello, tritare grossolanamente i gherigli di noci e aggiungerli al caramello insieme alla panna, cuocere con il coperchio a fuoco lento per ca. 2 min. Distribuire il composto di noci sull'impasto.

- 4 Cottura:** ca. 30 min. a metà forno. Coprire il plumcake con la carta di alluminio e ultimare la cottura per altri ca. 30 min. Sfnare e lasciare nello stampo per qualche minuto, quindi adagiare il dolce su una griglia e lasciarlo raffreddare.

**Conservazione:** ca. 3 giorni avvolto in una pellicola.

In collaborazione con

**Betty Bossi**

Aiuto per la spesa

Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto:

