

PLUM-CAKE ALLO YOGURT

Ingredienti per 6-8 persone:

- 180 g di zucchero a velo;
- 2 uova;
- 100 g di yogurt;
- 180 g di panna; una bustina di lievito per dolci;
- la buccia grattugiata di un limone;
- 50 g di burro e un pizzico di sale.

Per guarnire:

- 1 cucchiaio di zucchero a velo.

Per lo stampo:

- 20 g di burro;
- uno stampo della capacità di 1 litro circa.

In una terrina mettere le uova, aggiungere lo zucchero a velo e la buccia di limone grattugiata e montarle un poco con una frusta; versarvi, poco alla volta, lo yogurt, aggiungere la farina setacciata insieme al lievito e a un pizzico di sale, il burro fuso in un tegamino e amalgamare gli ingredienti.

Foderare lo stampo, leggermente imburato, con un foglio di carta vegetale e spennellarla con il burro fuso rimasto; versare il composto nello stampo preparato fino a 2/3 della sua capacità e far cuocere il plum-cake in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa.

A cottura ultimata, sformarlo, privarlo della carta vegetale, farlo raffreddare e cospargerlo con lo zucchero a velo.