




## Plumcake cacao e confettura di fichi

<https://www.lacucinainperfetta.com/plumcake-cacao-e-confettura-di-fichi/>



 Preparazione: **20 min**

 Cottura: **40 min**

 Tempo totale: **1 h**

 Difficoltà: **facile**

---

 VEGETARIANA

---

Il plumcake cacao e confettura di fichi è una golosa [torta soffice](#) da colazione o merenda. Potete gustarlo da solo o accompagnato da una tazza di latte o di tè. Ho arricchito l'impasto al cacao con la confettura di fichi regalatami da una mia cara amica che ha reso il sapore ancora più dolce e piacevole ma per preparare il vostro [plumcake](#) potete ovviamente utilizzare una confettura comprata. Se non vi piace quella di fichi provate una marmellata all'arancia o una confettura all'albicocca. Se invece preferite l'abbinamento con la frutta fresca allora dovete provare il [plumcake pere e cioccolato](#), davvero delizioso!

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

## QUANTITÀ PER 8 PERSONE



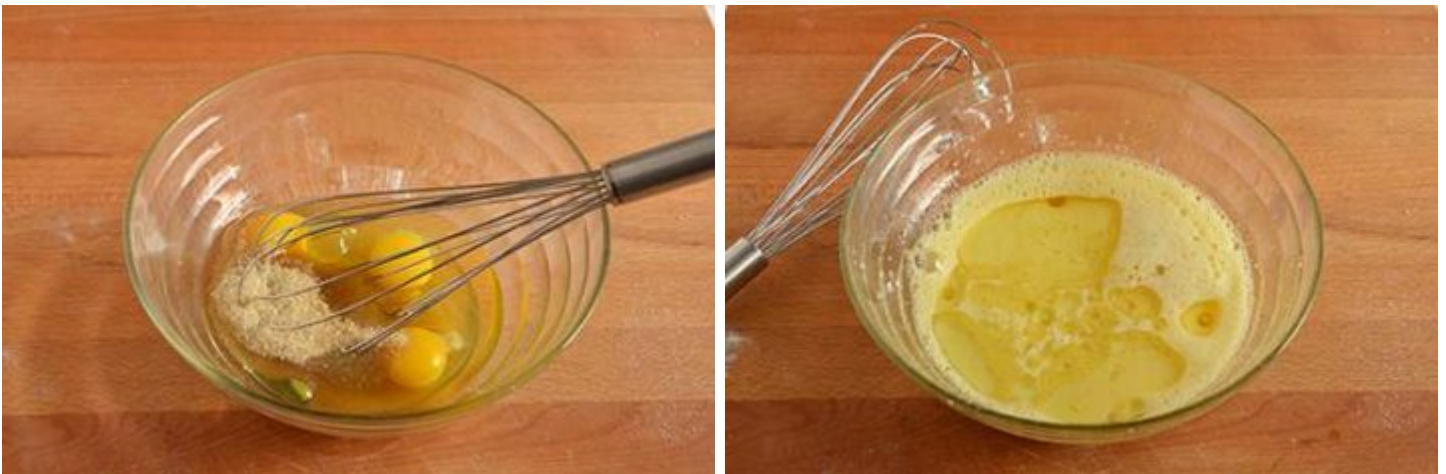
- farina 00 200 g
- zucchero di canna 100 g
- cacao 50 g
- uova 4
- olio di semi 80 g
- latte 120 g
- lievito per dolci 8 g
- confettura di fichi 130 g

## PROCEDIMENTO

### COME FARE IL PLUMCAKE CACAO E CONFETTURA DI FIGHI

1

Rompete le uova in una ciotola capiente e unite lo zucchero, quindi lavorate con una frusta per amalgamare bene. Unite il latte e l'olio e mescolate ancora.



2

Aggiungete gradualmente la farina, il cacao e il lievito setacciati e infine 80 g di confettura di fichi.



---

3

Versate il composto in uno stampo da plumcake non troppo grande e fate cadere su tutta la superficie 50 g di confettura con un cucchiaino. Cuocete il plumcake cacao e confettura in forno preriscaldato a 175° per circa 40 minuti (fate sempre la prova stecchino).

