

Plumcake variegato

<https://www.lacucinaimperfetta.com/plumcake-variegato/>



Preparazione: **30 min**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 20 min**



Difficoltà: **facile**



VEGETARIANA

Il **plumcake variegato** è un goloso e morbido **dolce** da credenza che si può consumare sia a colazione, inzuppato in una bella tazza di caffelatte che a merenda, magari con una spremuta di arance, un tè o un buon centrifugato. La ricetta, del maestro Maurizio Santin, è quella tradizionale che prevede un **impasto bianco** classico che viene poi diviso a metà per inserire in una delle due metà del **cacao**; gli impasti vengono poi alternati tra loro per creare la variegatura. Per ottenere un risultato perfetto ho aggiunto nella parte bianca pari peso del cacao in fecola, tolta dalla quantità totale. **La consistenza è molto morbida ma compatta** e questo rende questo plumcake perfetto per essere tuffato nel latte o nel tè. Un dolce delizioso nella sua semplicità da fare e rifare durante la settimana. Potete profumare la parte bianca del plumcake con dell'essenza di vaniglia fatta in casa o della scorza di arancia grattugiata. Se invece volete un plumcake total black provate il mio [plumcake al cioccolato!](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



- farina 00 320 g
- zucchero a velo 240 g
- burro morbido 200 g
- fecola di patate 80 g
- latte 140 g
- uova 4
- cacao amaro 30 g
- miele 20 g
- lievito per dolci 10 g

PROCEDIMENTO

COME PREPARARE IL PLUMCAKE VARIEGATO

1

Per preparare il plumcake variegato partite dal burro morbido. Lavoratelo in una ciotola con un cucchiaino di legno fino a renderlo cremoso e poi unite lo zucchero a velo setacciato amalgamando bene.



2

Aggiungete un uovo alla volta. Non incorporate il successivo uovo fino a quando il precedente non si sarà completamente assorbito. Unite anche il miele.



3

Versate il latte e da ultimo incorporate 50 g di fecola, la farina e il lievito setacciati.



4

Dividete l'impasto ottenuto in due parti uguali. Incorporate il cacao setacciato in una delle due parti e i restanti 30 g di fecola nell'altra. Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake lungo ca. 30 cm e alternate l'impasto bianco a quello scuro. A me sono usciti due strati (quello che si vede è il primo). Cuocete il plumcake in forno preriscaldato a 210° per 8 minuti e poi abbassate a 160° e cuocete per altri 40-45 minuti (fate la prova stecchino). Fate intiepidire il plumcake variegato prima di toglierlo dallo stampo e servirlo!



CONSIGLI E VARIANTI

Se siete intolleranti al lattosio potete sostituire il burro con 160 g di olio di semi e il latte vaccino con una bevanda vegetale, magari a base di mandorla che ci sta molto bene.

Per rendere ancora più goloso il vostro plumcake potete potete glassare la sua superficie con del cioccolato fondente fuso a bagnomaria.

CONSERVAZIONE

Potete conservare il plumcake variegato per 2-3 giorni sotto una campana di vetro o coperto da alluminio.

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758