

Plumcake allo yogurt

Autore: Tano

Difficoltà: ●●●●●

Tempo di preparazione: 30'

Ingredienti per uno stampo grande (25/30x11):

Ingrediente	Quantità
Farina tipo 00	300g
Amido di mais o fecola	50g
Uova	300g (5 o 6 uova medie)
Zucchero semolato	180g
Burro a temp. ambiente	170g
Yogurt	125g
Latte	50ml ca.
Lievito vanigliato	16g (1 bustina)
Cioccolato fondente	80g
Sale	2g

N.B.: è possibile sostituire l'amido/fecola in egual peso con farina ma si avrà un prodotto finale leggermente più pesante.

N.B. 2: Per una riuscita ottimale, si consiglia di mettere il cioccolato in freezer per almeno qualche ora.

Step 1: Preriscaldare il forno a 180 °C (temperature indicative, ogni forno è diverso).

Step 2: In un mixer potente inserire tutti gli ingredienti ed omogeneizzare alla massima potenza per almeno 3 minuti.

Step 3: Imburrare ed infarinare accuratamente lo stampo, prestando particolare cura ai bordi.

Step 4: Spezzettare il cioccolato a pezzettoni di circa 7-8mm di dimensione, infarinare per permettere una migliore distribuzione nel dolce ed unirli al composto ben omogeneizzato. Mescolare delicatamente e versare nello stampo avendo cura di livellare la superficie.

Step 5: Con un coltello dalla lama liscia, bagnato nel burro fuso, praticare un'incisione nella parte centrale del dolce in modo da permettere la corretta crescita del dolce in cottura.

Step 6: Infornare in forno già a temperatura e cuocere inizialmente a 180 °C per 15 minuti, dopodiché abbassare la temperatura a 160 °C per 30 minuti o comunque fino a quando, inserendo uno stecchino nella parte più alta del dolce, non esca asciutto. Nel caso in cui ciò accadesse, cuocere per ulteriori 10 minuti. Se la parte superiore sembra cuocere troppo, coprire con un foglio di alluminio e continuare la cottura per il tempo rimanente.

Step 7: A cottura ultimata, sfornare con cura e lasciare raffreddare. Opzionalmente, ricoprire con zucchero a velo e gustare tiepido.