

L'INGREDIENTE DI SETTEMBRE: ZENZERO CANDITO

Baule Volante 35G € 1.30

Fresco, pungente e dolcissimo. Lo zenzero candito è l'ingrediente che ti darà la giusta carica per ripartire dopo l'estate!

PLUMCAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E ZENZERO CANDITO

Ingredienti: 250 g farina 00 - 100 g zucchero semolato - 10 g lievito per dolci - 88 g uova intere - 75 g latte - 50 g acqua - 70 g olio di girasole - 75 g gocce di cioccolato fondente - 60 g zenzero candito

Preriscaldate il forno a 170°C, imburrate e infarinate uno stampo da plumcake.

Montate le uova con lo zucchero, aggiungete il latte e l'acqua. Unite al composto liquido la farina mescolata al lievito un po' alla volta e mescolate bene per evitare la formazione di grumi. L'operazione può essere fatta anche con un robot da cucina.

Una volta ottenuto un impasto fluido aggiungete le gocce di cioccolato e lo zenzero candito, versate l'impasto nello stampo precedentemente imburato e infarinato e mettetelo in forno per 35 minuti e comunque fino a doratura. Ricordate che ogni forno cuoce in modo diverso, fate sempre la prova dello stuzzicadenti per verificare l'interno della torta.

Una volta cotto, sfornate, lasciate raffreddare, cospargete di zucchero a velo e gustate