Plum cake alle verdure

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



PLUM CAKE DI VERDURE
Un modo originale per gustare le verdure primaverili è sicuramente all'interno di questo soffice plum cake. Potrete metterci dentro carote e zucchine novelle, fave e piselli. E' possibile, naturalmente, variare la qualità e la varietà di verdure a secondo del vostro gusto personale.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE:
- 250 gr di farina 00
- 210 gr di burro
- 6 uova
- ½ bustina di lievito in polvere istantaneo per torte salate
- 100 gr di zucchine novelle
- 100 gr di carote novelle
- 100 gr di fave sgranate e sbucciate
- 100 gr di piselli sgranati
- 20 gr di grana grattugiato
- Un limone non trattato
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO:
1. Ponete in acqua bollente e salata le zucchine e le carote tagliate a rondelle sottili. Unite le fave e i piselli e scottate tutto per 10 minuti almeno. Scolate le verdure e fatele asciugare.

2. Per il composto, lavorate a crema 200 gr di burro morbido, unite le uova uno alla volta e incorporate 200 gr di farina, il lievito setacciato, la scorza grattugiata di ½ limone, sale e pepe. Passate le verdure nelle farina rimasta e aggiungetele al composto di uova.

3. Foderate con carta forno lo stampo da plum cake di 1 l di capacità.

4. Versatevi il composto, spolverizzatelo col grana e mettete in forno già caldo a 200° per 45 minuti. Verificate la cottura con la prova stecchino, deve risultare asciutto.

5. Servitelo affettato assieme a formaggi e salumi.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/plum-cake-alle-verdure/41195