Plum cake stracciatella



Questo plum cake è nato un po' per caso un po' per necessità.
Non avevo mai usato la farina manitoba per un dolce o salato che non prevedesse l'uso del lievito di birra, ma visto il mio grande difetto di fare sempre scorte da "fine del mondo" (che se poi il mondo finisce chissà a che servirebbero!) ne avevo accumulata una quantità esagerata (3…4…5Kg…non me lo ricordo neanche più!).
Con l'estate poi, paradossalmente (perchè gli impasti lieviterebbero a meravilglia) la produzione di lievitati si è ridotta a focacce e pane senza impasto per i quali usavo solo farina 0 (al max mista a kamut o farro) e così la scorta rimaneva lì in dispensa ferma e immobile a farsi beffe della sottoscritta.
Ormai mi ero messa in testa che dovevo trovare un modo rapido per finire tutta quella manitoba abbastanza in fretta e cercando in rete ho scovato questo Plumcake allo yogurt che sembrava fatto proprio al caso mio.
Facile, veloce e con uno "strano" riposo prima della cottura che tutto sommato mi lasciava ampia libertà di organizzazione: potevo impastarlo nel primo pomeriggio, uscire in tutta tranquillità e infornarlo al ritorno prima di cena…perfetto!!!
Cosa chiedere di più?!?!?!
E invece no!!!!
No, perchè a leggere i commenti alla ricetta non era tanto convinta, qualcosa non mi quadrava, troppo yogurt per quella quantità di farina, perchè suddividerlo negli stampini dopo il riposo e non fin dall'inizio, insomma come al solito ho fatto di testa mia e confesso di essere rimasta soddisfatta del risultato, tanto più che per la prima volta (o quasi!) il plum cake mi è venuto con la spaccatura al centro in superficie come da manuale.
Questo è quello che ho pasticciato



Plum cake stracciatella

Print
Prep time
2 hours 30 mins
Cook time
50 mins
Total time
3 hours 20 mins

Per uno stampo 30×11 cm
Author: Federica
Recipe type: Plum cake
Serves: 10-12
Ingredienti

- 250 gr di farina Manitoba
- 2 uova intere
- 2 tuorli
- 80 gr di zucchero a velo (più quello per spolverare)
- 40 gr di zucchero semolato
- 80 gr di olio di semi di girasole
- 250 gr di yogurt intero bianco
- scorza d’arancia grattugiata
- cannella in polvere
- gocce di cioccolato fondente (non sono mai troppe!!!)
- 1 bustina di lievito vanigliato
- sale

Procedimento

1. Lavorare a lungo con le fruste elettriche le uova intere e i tuorli con lo zucchero (a velo e semolato) fino a che diventano belle gonfie e soffici.
2. Aggiungere a metà la scorza d’arancia, una spolverata di cannella e un pizzico di sale. Quando il composto uova-zucchero è ben montato, unire l’olio a filo, sempre con le fruste in movimento.
3. Cominciare ad incorporare lentamente (a mano, con una spatola) la farina setacciata con il lievito, facendola cadere a pioggia, e alternandola allo yogurt.
4. Aggiungere alla fine le gocce di cioccolato.
5. Trasferire l’impasto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato.
6. Lasciar riposare nel forno spento per un’ora o anche più.
7. Trascorso il riposo, cuocere in forno caldo a 180°C per 45-50 minuti (fare la prova stecchino).
8. Sformare su una grata per dolci e, una volta freddo, spolverare di zucchero a velo.



Una fettina per tutti e buona colazione…merenda…dopo cena…