

Plum cake al dulce de leche con gocce di cioccolato. Il latte nel cuore!



Arieccoci cari miei a metà settimana e non poteva certo mancare il dolce del week end, altrimenti...che week end sarebbe?

E allora, udite udite perchè "sto per stupirvi con colori speciali ed effetti ultravivaci"...mhhhh, no! Mi sa che quello era lo slogan di una vecchissima pubblicità che qui col dolce non c'entra proprio nulla. Anzi, che vuoi che abbia di così strano e strepitoso un banalissimo plum cake con le gocce di cioccolato...nada de nada!!!

SICURO SICURO?!?!?

Eh no, qualcosina c'è, perchè da quando lo avevo fatto il giorno di Pasqua non ha mai smesso di frullarmi nella testa come poterlo usare in modo...alternativo!

Chi...cosa...perchè?

Ma il dulce de leche of course!

Devo dire che le torte con la *marmellata nell'impasto* sono diventate quasi un'abitudine in casa come "*efficace sistema di smaltimento camuffato*" della marmellata di arance che il pupo sostiene di "non gradire". Alla faccia!!!! La *torta* però sparisce che manco ti sei resa conto di averla sfornata!

Stavolta però non volevo usare la solita ricetta perchè essendo il dulce de leche già arricchito con panna, volevo evitare l'aggiunta di troppi grassi e soprattutto di burro, così mixando un po' qui un po' lì tra le varie ricette di torte tipo yogurt ne è uscito fuori questo plum cake dal colore ambrato e dal profumo irresistibile con cui (ahimè) ho dato fondo all'ultimo vasetto. Certo bella sfiga se ne fosse uscita una ciofecca!!! E bella sfiga anche non poter bizzare, non prima almeno di aver riparato il dulce de leche!

Che faccio, lancio la sfida al micro e vediamo se la prossima volta riesco a non farmi mettere nel sacco?

Intanto la lancio a voi...**chi resiste alla "prova fetta"**?



[Qui la ricetta del dulce de leche]

Plum cake al dulce de leche con gocce di cioccolato

Print

Prep time

15 mins

Cook time

50 mins

Total time

1 h 5 mins

Per uno stampo 30×11 cm

Author: Federica

Recipe type: Plum cake

Serves: 10-12

Ingredienti

- 175 gr di farina 00

- 75 gr di fecola
- 3 uova
- 75 gr di zucchero
- 250 gr di dulce de leche
- 3 cucchiaini di olio di semi
- 80 gr di gocce di cioccolato (o cioccolato fondente tritato)
- latte q.b.
- 12 gr di lievito vanigliato
- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito.
2. Separare i tuorli dagli albumi.
3. Montare bene i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, fino ad ottenere una spuma soffice e bella gonfia.
4. Aggiungere l'olio a filo, poi pian piano il dulce de leche, sempre con le fruste in movimento, cercando di non smontare la massa.
5. A mano con una spatola incorporare poco alla volta la farina, alternata se necessario ad un po' di latte.
6. Aggiungere quindi le gocce di cioccolato.
7. Per ultimo unire gli albumi montati a neve fermissima con un cucchiaino di succo di limone, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarli.
8. Trasferire il composto in uno stampo da plum cake e cuocere in forno caldo a 170°C per circa 45-50 minuti (fare la prova stecchino).
9. Lasciar raffreddare su una grata per dolci prima di tagliare.

Note

Il mio dulce de leche era piuttosto fluido, quindi non ho avuto necessità di aggiungere molto latte, solo un paio di cucchiaini. Generalmente però, il dulce de leche è più denso, quindi regolatevi con l'aggiunta di latte in modo da far assumere all'impasto la giusta consistenza cremosa.



Spalmato con un velo di dulce de leche...ve lo devo di' ?!?!?

...la morta sua...la delizia vostra!

Un bacio...alla prossima ^_^

P.S. mi sono appena accorta che il numero dei sostenitori è salito...a 210!!!! Mi sembrava un miracolo già quando erano 10, che ora quasi non ci credo. Cosa posso dirvi ... **GRAZIE** grazie grazie per la fiducia e l'affetto che mi state dimostrando, ogni giorno di più ^_^