



ingredienti

250 g di farina "00"
1 bustina di lievito per dolci
1 uovo
1/2 bicchiere di yogurt bianco
90 g di zucchero di canna
75 g di cacao zuccherato in polvere
1 bicchierino di olio di semi

preparazione

mescoliamo zucchero e olio di semi. aggiungiamo poi l'uovo, e dopo aver ottenuto una crema omogenea, la farina. ammorbidiamo con metà dello yogurt previsto, e mescoliamo. in un angolino poi versare lo yogurt rimanente su cui verseremo il lievito. nel frattempo accendiamo il forno e ungiamo e infariniamo il nostro stampo per plum cake.
mescoliamo il nostro impasto in modo che il lievito sia sciolto e ben distribuito su tutto. versiamo la metà del nostro impasto in una ciotola pulita e versiamo nella nostra metà il cacao in polvere e mescoliamo fino ad avere un colore compatto.
al momento di versare nello stampo, lo faremo versando contemporaneamente gli impasti dei

due diversi colori (quello chiaro che abbiamo messo da parte e quello al cacao) in modo da avere un risultato variegato.

si fa un po' di pasticcio perché non è proprio facile e quindi qualche goccia di impasto che vada nel posto sbagliato (ad esempio sul piano di lavoro) è da mettere in conto.

inforiamo per circa 20-25 minuti e sempre adottando la prova dello stecchino.

appena sarà cotto il nostro bel plum cake, lasciamolo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti e poi togliamo dallo stampo.

se è bello e invitante intero, vedrete quando ne taglierete una fetta: l'interno è davvero bello, oltre che buono.

inoltre, se è inverno, o quantomeno se non siamo a dieta, possiamo accompagnare le fette con della cioccolata calda su un piattino.

buona colazione, buona merenda o buon té con gli amici!