



Ingredienti

200 g di prugne fresche lavate, pelate e tagliate a dadini piccolini

200 g di farina di farro

50 g di zucchero integrali di canna

3 cucchiaini di marmellata di more

6 cucchiaini di yogurt bianco dolce

1 cucchiaino di bicarbonato

Preparazione

In una ciotola versiamo zucchero, prugne e marmellata e con uno sbattitore elettrico mescoliamo fino ad ottenere una crema.

Aggiungiamo la farina e mescoliamo in modo che il nostro impasto risulti più duro.

Adesso ammorbidiamolo con lo yogurt e otteniamo un impasto (viola) liscio ed omogeneo al quale aggiungeremo il bicarbonato e mescoleremo ancora.

Versiamo in uno stampo grande per plum cake ed inforniamo a 180° per 15-20 minuti e fino al superamento della prova dello stecchino.

Servire tagliato a fette, insieme ad un po' di [crema di limone](#) :)