



ingredienti

250 g di farina
1 uovo
1 bicchierino di olio di semi
100 g di zucchero di canna
1 tazza di caffè della moka
2 cucchiaini di yogurt bianco
80 g di cacao in polvere zuccherato
1 bustina di lievito

preparazione

mescoliamo in un recipiente l'olio con lo zucchero e poi aggiungiamo l'uovo. appena il composto sarà omogeneo aggiungiamo la farina, l'impasto sarà più duro e aggiungiamo quindi il caffè liquido e mescoliamo fino ad ottenere un impasto più fluido. poi aggiungiamo il cacao in polvere fino ad ottenere un impasto dal colore scuro e omogeneo, aggiungiamo in un angolo lo yogurt bianco sul quale svuoteremo la nostra bustina di lievito. lasciamo fermentare qualche istante e intanto ungiamo e infariniamo lo stampo da plum cake e accendiamo il forno.

continuiamo quindi ad impastare distribuendo il lievito in maniera omogenea e compatta.

versiamo il composto nello stampo già infarinato e inforniamo.

ad una temperatura medio-alta dovremmo avere il nostro tronchetto caffeinico cotto in circa 30 minuti. facciamo la prova dello stecchino e se risulterà asciutto allora spegniamo il forno, tiriamo fuori il nostro tronchetto profumato e lasciamolo intiepidire a temperatura ambiente. togliamolo dallo stampo e serviamo tiepido o freddo. ideale per la colazione, da evitare dopocena per chi soffre di insonnia da caffeina!

buona merenda!