



Come al solito, avevo piccoli quantitativi di frutta da smaltire, e quale utilizzo migliore se non farne un dolce per una colazione vincente?

ingredienti

200 g di farina "00"

1 uovo

80 g di zucchero di canna

1/2 bustina di lievito

1 bicchierino di olio di semi

1 bicchierino di latte

1/2 mela

1/2 pera

1/2 bicchierino di brandy

preparazione

mescoliamo in una ciotola zucchero e olio di semi. uniamo poi l'uovo e mescoliamo finché non sarà omogeneo. aggiungiamo la farina e il brandy e mescoliamo. ammorbidiamo poi il tutto con un po' di latte, poi aggiungiamo il lievito e mescoliamo. alla fine la frutta tagliata a dadini piccolini (circa 5 mm per lato) e mescoliamo.

lasciamo a riposare qualche minuto l'impasto e intanto accendiamo il forno e ungiamo e

infariniamo lo stampo da plum cake dentro al quale verseremo il nostro impasto prima di infornarlo per circa 25-35 minuti.

controlliamo dopo i primi 15 minuti e ogni 5 minuti facciamo la prova dello stecchino fino a quando non uscirà asciutto.

spegnamo quindi il forno, tiriamo fuori il nostro tronchetto fruttoso, lasciamo intiepidire a temperatura ambiente per almeno 30 minuti, togliamo dallo stampo e serviamo a fettine.

ottimo accompagnato da gelato se vogliamo, ma anche con cioccolato fusa, se proprio siamo in carenza affettiva.

ideale al naturale per una colazione dolce e leggera.