

Questa è un'idea per un dolce leggero, nutriente e versatile. Adatto per una colazione ricca, ma anche per uno spuntino sfizioso!
Infatti le fettine di plum cake, tostate (anche nel tostapane) si prestano per realizzare delle bruschette dolci niente male. Da guarnire con creme, marmellate... e perché no? Formaggi!
Provate e vedrete!

**Ingredienti**
100 g di farina integrale
100 g di farina 00
85 g di zucchero di canna
2 cucchiai di marmellata di arance

20 ml di succo di pera bio
50 ml di latte di mandorle
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
30 g di fiocchi d'avena

**Preparazione**
In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico lo zucchero, la marmellata di arance e il succo di pera, fino ad ottenere una crema compatta. Aggiungendo  le farine il nostro impasto si indurirà, e noi lo ammorbidiremo aggiungendo, poco per volta, il latte di mandorle, mescolando dolcemente.
Aggiungiamo il bicarbonato e mescoliamo e poi alla fine aggiungiamo i fiocchi d'avena e mescoliamo.
Versiamo il composto nello stampo (io ne ho usato uno in silicone) e inforniamo a temperatura media per 20-25 minuti controllando di tanto in tanto la cottura dell'impasto con uno stecchino.
Quindi sforniamo e lasciamo riposare qualche minuto prima di servire a fette.
Si presta benissimo per la colazione, per la merenda, per uno spuntino.
E se proprio vogliamo, possiamo tostarne le fette e spalmarle con creme o marmellate a nostro piacimento!