

Ingredienti
200 g di farina integrale
50 ml di vermouth bianco
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 tazzina di olio di semi di girasole
80 g di zucchero di canna

Preparazione
In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico zucchero e olio. Aggiungiamo quindi la farina e ammorbidiamo con il vermouth.
Quindi è già il momento del bicarbonato e quindi mescoliamo e versiamo nello stampo da plum

cake. Inforniamo a temperatura media per 15-20 minuti e poi, dopo la prova dello stecchino, sforniamo.
Lasciamo intiepidire prima di togliere dallo stampo e servire a fette.
Magari con una buona crema vegan sopra!
Se ne rimane il giorno dopo le fette possono andare direttamente nel tostapane e possiamo spalmarci sopra marmellate e creme!