



Ingredienti

30 g di fecola di patate
50 g di farina di farro integrale
100 g di farina integrale di grano
120 g di farina di semola di grano duro
2 pere mature sbucciate e affettate
12 g di cremortartaro
100 g di zucchero di canna
100 ml di succo di pera bio

Per la glassa

100 g di zucchero al velo
Poca acqua tiepida

Preparazione

In una ciotola versiamo le pere e lo zucchero e mescoliamo bene con uno sbattitore elettrico.

Aggiungiamo quindi le farine con la fecola e il cremortartaro.

Mescoliamo e il nostro impasto risulterà più corposo e duro. Ammorbidiamolo versando il succo di pera, poco per volta.

Quindi versiamo nello stampo del plum cake ed inforniamo a temperatura media (intorno ai 160°-180°) per 20-25 minuti, controllando di tanto in tanto.

Una volta superata la prova dello stecchino, sforniamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e poi togliamo dallo stampo.

Adesso prepariamo la glassa aggiungendo l'acqua tiepida, un cucchiaino per volta, sullo zucchero, con l'aiuto di una frusta manuale. Fino ad ottenere una consistenza collosa ma fluida.

Quindi versiamo la glassa sul plum cake e lasciamo asciugare all'aria.

Ecco il nostro plum cake, tutto vegan, pronto da mangiare!