

Ingredienti
200 g di prugne fresche lavate, pelate e tagliate a dadini piccolini
200 g di farina di farro
50 g di zucchero integrali di canna
3 cucchiai di marmellata di more
6 cucchiai di yogurt bianco dolce
1 cucchiaino di bicarbonato

Preparazione
In una ciotola versiamo zucchero, prugne e marmellata e con uno sbattitore elettrico mescoliamo fino ad ottenere una crema.
Aggiungiamo la farina e mescoliamo in modo che il nostro impasto risulti più duro.
Adesso ammorbidiamolo con lo yogurt e otteniamo un impasto (viola) liscio ed omogeneo al quale aggiungeremo il bicarbonato e mescoleremo ancora.

Versiamo in uno stampo grande per plum cake ed inforniamo a 180° per 15-20 minuti e fino al superamento della prova dello stecchino.

Servire tagliato a fette, insieme ad un po' di crema di limone :)