

Plumcake alle mandorle e vaniglia

Ingredienti:

2 uova
75 gr.di burro fuso
150 ml di latte
125 gr.di zucchero
180 gr.di farina 00
60 gr.di farina di mandorle
50 gr.di fecola di patate
1 bustina di lievito
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
fior di sale

Preparazione per uno stampo da plumcake da 20 cm.

Rompere le uova in un recipiente, aggiungete il burro fuso (prima lasciato ben raffreddare a temperatura ambiente) e a seguire il latte; lavorate il tutto con una frusta (senza montare il composto) per amalgamare bene gli ingredienti. Aromatizzate grattugiando finemente della scorza del limone. In un recipiente a parte mescolate la farina 00 con la fecola di patate, la farina di mandorle, lo zucchero, il lievito ed un pizzico di fior di sale. Lavorate velocemente con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo; quindi, unitelo nel composto liquido precedentemente ottenuto, e mescolare ancora velocemente per il tempo minimo indispensabile ad ottenere un composto liscio, omogeneo e privo di grumi. Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake, versate il composto all'interno e inserite in forno preriscaldato a 165 gradi per circa 35-40 minuti (testate la cottura infilando uno stuzzicadenti al cuore del prodotto, dovrà fuoriuscirne asciutto), lasciate raffreddare bene fuori dal forno prima di sformare e servire.