

ORSO MAX PRESENTA



ORSO Ricetta

Plum Cake dell' Orso

Se cercate la ricetta del Plum Cake inglese andate in Inghilterra, questa qui è la versione dell' orso dove non 'c'è l'uvetta perché all' orso non piace, e dove il Rum è sostituito dal marsala "ambra secco" perché siamo in Italia e infine c'è un po' meno burro dell' originale. Comunque in quanto a calorie resta un dolce consistente.....



ORSO Plum Cake

Ingredienti per 8 porzioni

- Burro 200 g
- Zucchero 250 g
- Uova 3 + 1 tuorlo
- Farina 250 g
- Sale un pizzico
- Canditi 100 g
- Marsala secco 1 bicchierino



Stampo rettangolare da plum cake, carta da forno, eforno !

Per prima cosa accendete il forno (150°C)





ORSO Plum Cake

Mettete il burro a pezzetti in una terrina e lavoratelo fino a farlo diventare crema, aggiungete a poco a poco lo zucchero continuando a lavorarlo fino a che il composto diventa soffice, aggiungete le uova ad una ad una continuando a mescolare, da ultimo il tuorlo. Poi la farina a poco a poco per volta continuando a mescolare ed infine un pizzico di sale .





ORSO Plum Cake

Da ultimo versate il marsala continuando a girare, aggiungete i canditi passati nella farina. Versate in uno stampo rivestito di carta da forno



e cuocete in forno a 150 °C per almeno 60 minuti.





ORSO Plum Cake

Anche se non c'è il lievito il plum cake lievita lo stesso, il mondo si chiede come possa lievitare un dolce che contiene tanto burro quanto pesa ma questo è un mistero che non ci impedisce di gustare una fetta di plum cake da sola o con il the o con il latte.



Il profumo del Plum Cake appena sfornato riporta per un attimo Kathrin a casa con il pensiero..





ORSO Plum Cake

