



PLUMCAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO

Ecco un plumcake al sapore di latte! Perfetto per colazione o merenda, è reso speciale dalle gocce di cioccolato bianco sciolte nell'impasto.



INGREDIENTI:

5 uova
125 g burro
225 g zucchero
125 g gocce di cioccolato bianco
Emilia
125 g farina
1/2 bustina di lievito
1 pizzico di sale
q.b. burro e zucchero per lo stampo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
90 min



Porzioni
6

- 1 Preriscaldare il forno a 180°. Lavorare insieme zucchero, farina, lievito, sale e uova. Sciogliere il burro a bagnomaria e amalgamarlo al composto, infine unire le gocce di cioccolato bianco.

CONSIGLIO

Arricchire la composizione con gocce di cioccolato bianco Zaini

- 2 Imburrare uno stampo, passarvi lo zucchero e versare il composto. Infornare a 180° per un'ora.
- 3 Sfornare il plumcake, girarlo su un piatto e asciugarlo nel forno spento per 10 minuti circa.