

# PLUMCAKE LEGGERO ALLE NOCCIOLE

By Monny B



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 200 g di farina - 200 g di zucchero - 100 g di maizena - 50 g di bacche di Goji - 125 ml di yogurt intero bianco - 125 ml di olio di semi - 50 g di nocciole - 1 bustina di lievito - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - (per aiutare la lievitazione) - 1 pizzico di sale - 3 uova

---

1. Tritare con la funzione ROBOT e la vaschetta piccola le bacche di Goji e le nocciole e metterle da parte.
2. Nel boccale in acciaio sbattere le uova con lo zucchero e un pizzico di sale con il programma ESPERTO, 4 minuti/Velocità 12.
3. Aggiungere yogurt e olio e mescolare ESPERTO, 2 minuti/Velocità 12.
4. Aggiungere le farine e mescolare ESPERTO, 2 minuti/Velocità 12.
5. Aggiungere lievito, bicarbonato e mix di nocciole e bacche e mescolare ancora ESPERTO, 1 minute/Velocità 14.
6. Imburrare una teglia da plumcake e Infornare per 30 minuti/180°C (Attenzione a mettere alluminio sopra durante la cottura se si sta bruciando in superficie)

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B