

Plumcake con cuore a sorpresa

di Marianna Pascarella (13-Feb-2017)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	6 persone	20 minuti	-	60 minuti	Si



Ingredienti (per 6 persone)

250 gr di **farina 00**
 100 gr di **fecola di patate**
 125 gr di **yogurt**
 230 gr di **zucchero**
 100 ml di **latte**
 100 ml di **olio di semi**
 1 bustina di **lievito per dolci**
 1 cucchiaino di **essenza di vaniglia**
 q.b. di **colorante alimentare**

Strumenti Utilizzati

Sbattitore o planetaria
 Stampo per plumcake

Il **plumcake con cuore a sorpresa** è un dolce romantico perfetto per festeggiare un'occasione speciale, come un anniversario, un compleanno o la più romantica delle feste di tutto l'anno: la festa degli innamorati, la famosa festa di San Valentino. Questo plumcake è certamente un dolce che renderà speciale il vostro dopo cena, concludendo così in bellezza una serie di portate che avrete scelto con cura e con amore.

Il plumcake con cuore a sorpresa è il modo migliore per iniziare la giornata, sembra un plumcake come tanti, ma al primo taglio vi conquisterà: un rosso cuore si svelerà ai vostri occhi deliziando così vista e palato, perché se si sa, se amiamo servire piatti genuini ai nostri cari, incantare il loro sguardo e catturare un loro sorriso ci renderà ancora più fieri delle nostre preparazioni!

Il plumcake con cuore a sorpresa è un dolce perfetto per festeggiare il vostro amato o la vostra amata, potrete realizzarlo con una semplicità estrema, poiché in fin dei conti si tratta di un classico plumcake, altrettanto semplice da realizzare, altrettanto buono, soffice e profumato.

Leggi anche come fare i [Cupcakes con il cuore di San Valentino](#)

Preparazione

1. Per preparare il **plumcake con cuore a sorpresa** iniziare a mettere in una ciotola lo zucchero e le uova e montate con le fruste

- di uno sbattitore elettrico o di una planetaria. Lavorate per almeno 10 minuti, dovrete ottenere un composto molto gonfio e spumoso.
2. Aggiungete l'olio, il latte, lo yogurt e l'essenza di vaniglia e lavorate ancora per amalgamare gli ingredienti.
 3. Ora unite gli ingredienti secchi: farina, fecola o frumina e lievito per dolci e lavorate ancora, per ottenere un composto liscio e senza grumi.
 4. Quando l'impasto è pronto trasferitene una parte (circa 1/4) in una ciotola, unite il colorante alimentare rosso e coloratelo uniformemente. Versate l'impasto in uno stampo di circa 20x20 cm rivestito con della carta forno. Infornate in forno statico preriscaldato a 170° per 15 minuti, poi sfornate e fate intiepidire leggermente.
 5. Ritagliate dei cuori dalla torta rossa. Riprendete il restante impasto (che nel frattempo potrete tenere in frigorifero per non far sfumare il lievito) e versatene una metà nello stampo per plumcake foderato con carta forno. Sistemate i cuori uno accanto all'altro per tutta la lunghezza del plumcake, poi ricoprite con il resto dell'impasto.
 6. Infornate il plumcake in forno statico preriscaldato a 170-180° per 50-60 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino e quando il dolce è pronto sfornatelo e lasciatelo raffreddare.
 7. Il vostro plumcake con cuore a sorpresa è pronto per essere servito!

Note dell'Autore

Il plumcake con cuore a sorpresa è un dolce adatto a mille occasioni, vi basterà variare la forma del cuore con quella che preferite o semplicemente quella più adatta all'occasione che intendete festeggiare, ed otterrete il vostro dolce perfetto!

A piacere, in sostituzione del cuore rosso, potrete realizzare un cuore al cacao, aggiungendo un cucchiaino di cacao amaro in polvere all'impasto che nella ricetta viene colorato di rosso.

Categorie

[Ricette Dolci Plumcake dolci Plumcake Plumcake dolci](#) [Ricette Colazioni](#) [Ricette San Valentino](#) [Ricette per Feste](#) [Ricette Vegetariane](#)
[Dolci senza burro](#) [In Cucina con Marianna](#)