

Iginio Massari The Sweetman, plumcake limone e gocce di cioccolato

massari-1-0f1e0189

PLUMCAKE LIMONE E GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti

Cake

100 g di uova

80 g di zucchero o 40 g di stevia

250 g di yogurt intero

1 limone (scorza grattugiata e succo)

220 g di farina integrale

16 g di lievito per dolci

45 g di gocce di cioccolato fondente

Glassa all'acqua

125g di zucchero a velo

25 g di succo di limone

La scorza del limone grattugiato

Decorazioni

Scorza del limone grattugiata q.b.

Fettine di limone q.b.

Preparazione

Torta

Preriscaldare il forno statico a 180°C. Sbattere le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti, fino ad ottenere un composto spumoso e di colore giallo tenue. Aggiungere lo yogurt, il succo, la scorza del limone e incorporare delicatamente il composto effettuando movimenti dal basso verso l'alto per non

smontarlo.

Incorporare la farina setacciata con il lievito, mescolando sempre delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Aggiungere infine anche le gocce di cioccolato.

Imburrare lo stampo per il cake.

Versare l'impasto nello stampo e sbatterlo leggermente sul piano di lavoro per evitare la formazione di bolle d'aria all'interno. Infornare per 5 minuti a 210 °C e 35 minuti a 150°C controllare la cottura facendo la prova stecchino.

Glassa all'acqua

Unire i tre ingredienti mescolando con un cucchiaino, fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Si utilizza per coprire il cake quando è ancora caldo.

Composizione

Decorare il dolce con filetti di scorza di limone.

[Iginio Massari The Sweetman](#)