

PLUMCAKE CON FARINA DI MAIS E ZAFFERANO

INGREDIENTI

100 g farina di mais fioretto
85 g farina bianca 00
24 g pistacchi (non salati)
40 g gocce di cioccolato
150 g zucchero a velo
130 g burro + quello per imburrare lo stampo
2 uova intere
3 tuorli
1 bustina di zafferano
1 cucchiaino di curcuma
mezza bustina di lievito istantaneo per dolci
1 bicchierino di latte di nocciola (o qualsiasi altro latte)
1 presa di sale

1 stampo da plumcake da 1 litro circa
carta forno

PREPARAZIONE

Imburrate e infarinate la carta forno e rivestite lo stampo da plumcake.
Mettete le gocce di cioccolato in freezer
Setacciate in una ciotola farina 00, farina di mais, e il lievito.
Sciogliete in un pentolino, a fuoco basso, il burro e scioglieteci lo zafferano e la curcuma.
Versate nella ciotola della planetaria: uova intere, tuorli, sale, zucchero a velo,
Montate con la frusta sino a ottenere un composto spumoso.
Ora aggiungete a filo il burro fuso caldo e continuate a montare qualche minuto.

Accendete il forno a 180°
Incorporate ora le farine mescolando con la frusta, a bassa velocità, aggiungendo lentamente il latte di nocciola.
Unite i pistacchi e le gocce di cioccolato e mescolate con un cucchiaio di legno.
Versate il composto nello stampo e cuocete circa 50 minuti.
Sarà cotto quando infilando uno stecchino uscirà pulito.
Fate raffreddare e spolverizzate di zucchero a velo.

www.ricettefuorifuoco.it