

PLUM-CAKE AL COCCO



Ingredienti per 4 persone

- Farina - 170 g di zucchero
- 4 uova - uno yogurt - burro
- 60 g di polvere di cocco
- un cucchiaino di scorza grattugiata di limone
- mezza bustina di lievito
- un limone
- 2 cucchiaini di marmellata di albicocche
- 2 bicchierini di Sassolino Stampa (da 5 cl)

PREPARAZIONE

Fate fondere 50 g di burro e quando sarà freddo versatelo in una terrina in cui avrete messo 100 g di farina setacciata insieme al lievito, le uova, la scorza di limone, lo yogurt, 120 g di zucchero, 1 bicchierino di Sassolino e 40 g di polvere di cocco. Mescolate bene, versate in uno stampo da plum-cake imburrato e infarinato e mettete in forno caldo a 180° per 15 minuti.

Dopodiché aumentate la temperatura a 210° e continuate la cottura per altri 10 minuti. Nel frattempo tagliate il limone a rondelle, dividetele a metà, mettetele in una casseruola, copritele di acqua, portate a ebollizione e poi buttate via l'acqua.

Spolverizzatele col restante zucchero, versate 3 cucchiaini di acqua e fate cuocere finché l'acqua non sarà tutta evaporata.

Togliete il dolce dal forno, sformatelo e spennellate con la confettura di albicocche prima sciolta su fuoco basso e 1 bicchierino di Sassolino diluito con 1/2 bicchiere di acqua calda; posate un foglio di carta di alluminio in diagonale sul plum-cake e spolverizzate la parte libera con la polvere di cocco rimasta.

Togliete l'alluminio, decorate l'altra metà del dolce con le mezze rondelle di limone e mettete al fresco prima di servire



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)