PLUMCAKE COCCO E FRUTTI DI BOSCO

Vi ho parlato qui della mia gita a Bologna, ogni tanto mi piace andarci perchè naturalmente si trovano tante cose che da me non esistono, adoro la zona del centro fatta di negozietti di ortofrutta, macellai, salumerie pastifici, drogherie e pescherie che si accavallano nelle strette vie del centro, è tutto molto colorato e folcloristico e far la spesa li è molto bello, peccato che venga voglia di comprare di tutto, se capitate in città non mancare di visitare questa zona, per noi foodblogger un piccolo paradiso, anche perchè qui si trovano numerosi locali in cui è possibile mangiare o prendere un'aperitivo, e si trova anche il piccolo, se pur molto carino, Eataly.
Io, davanti ad una di queste bancarelle, mi sono incantata guardando una montagna di frutti di bosco disidratati, sembra una cosa così banale ma io così sfusi non li avevo mai visti, al massimo trovo i ribes confezionati. Li ho comprati subito, poi mi son anche pentita di non averne presi di più.. e la sera stessa ho preparato questo delizioso e veloce plumcake. Il sapore del cocco non si sente moltissimo quindi se volete accentuarlo di più aggiungete circa 20 gr in più di farina di cocco e qualche cucchiaio di latte.
ps. il latte di cocco che ho utilizzato io era particolarmente denso, tipo panna da cucina, quindi se non lo trovate potete anche utilizzare lo yogurt al cocco.

PLUMCAKE AL COCCO E FRUTTI DI BOSCO

per uno stampo da 25 cm

3 uova
140 gr di zucchero
80 ml di olio di semi
200 gr di farina 00
50 gr di farina d'avena
10 gr di lievito per dolci
250 gr di latte di cocco
30 gr di farina di cocco
80 gr di frutti di bosco disidratati
30 gr di ciliegie disidratate

1 limone non trattato

Montate le uova con lo zucchero per una decina di minuti, finchè il composto risulterà sodo.
Unite piano l’olio, la scorza di 1/2 limone, poi il latte di cocco e mescolate bene, aggiungete la farina di cocco e le farine setacciate col lievito, mescolate delicatamente, unite i frutti di bosco e le ciliegie.
Imburrate uno stampo da plumcake da 25 cm e cuocete in forno a 180° per circa 35-40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare ed eventualemente cospargete con zucchero a velo.

ombelicodivenere.bolgspot.it

ombelicodivenere.bolgspot.it

ombelicodivenere.bolgspot.it