

Plumcake de xocolata i nous



Racions: 8

Taula d'ingredients:

80 g sucre blanc
70 g massapà
2 ou (de mida petita)
75 ml llet sencera
90 g farina de blat
20 g cacau en pols
2 g llevat en pols
35 g xocolata negra postres
50 g nous (pelades)
90 g mantega

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Tamisar junts la farina, el cacau i el llevat. Esmicolar les nous i afegir a la farina. Barrejar i reservar PAS 2 / En un altre bol, posar el massapà i els ous i barrejar a mà o amb el braç de la batidora. Quan estigui ben barrejat, afegir el sucre i batre fins a blanquejar. La mescla ha d'agafar una consistència de pomada lleugera PAS 3 / Afegir la llet a temperatura ambient, barrejar una mica i incorporar la farina amb el cacau, les boletes de xocolata i la mantega fosa. Amb molta cura, a mà i amb una espàtula, barrejar de baix a dalt, per no aixafar la massa, que en aquest punt està airejada i lleugerament esponjosa pel blanquejat dels ous PAS 4 / Posar en un motlle alt de silicona sense engrèixar, o en un metàl·lic prèviament untat amb mantega per evitar que s'enganxi PAS 5 / Enfornar a 170° amb el ventilador durant uns 40 minuts, fins que pugui, faci crosta i s'esberli lleugerament. Punxar

amb un escuradents per comprovar que és ben cuit (l'escuradents hauria de sortir net)

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/plumcake-de-xocolata-i-nous>