

Plumcake dolce di zucchine, yogurt e olio

Un dessert con un ingrediente insolito.

Scopri quanto possono essere buone le zucchine in un dolce.



L'uso dell'**olio di oliva** al posto è la soluzione più semplice per eliminare il burro nella preparazione di un dolce e renderlo, così, più leggero. È proprio quello che avviene in questo plumcake davvero originale perché contiene un ingrediente inedito per un dolce: le [zucchine](#).

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 10 min. + 50 min. di cottura

Ingredienti

(per 2 stampi da plumcake di 22 cm di lunghezza)

360g di zucchine (circa 2 zucchine medie)
250ml di yogurt bianco intero
250g di farina 00
175g di farina integrale (di grano o farro)
100g di noci tostate e tritate grossolanamente, più una

manciata per guarnire

125ml di olio extra vergine di oliva Garda Orientale D.O.P. Despar Premium

200g di zucchero di canna

2 uova

2 cucchiaini di lievito per dolci

2 cucchiaini di estratto naturale di vaniglia

2 cucchiaini di cannella in polvere

un cucchiaino di bicarbonato

mezzo cucchiaino di sale fino

zucchero a velo (facoltativo)

Procedimento

1. Preriscalda il forno a 180°C. Ungi i due stampi con una goccia d'olio.
2. Grattugia le zucchine, lasciale sgocciolare in un colapasta, spremendole con forza per far perdere loro il liquido.
3. In una ciotola capiente, mescola insieme le farine, il lievito, il bicarbonato, la cannella e il sale. Aggiungi poi le noci tritate, mescola il tutto e tieni da parte.
4. In un'altra ciotola sbatti leggermente le uova con lo zucchero, quindi unisci l'olio poco alla volta e infine lo yogurt e la vaniglia. Continua a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Per ultime aggiungi le zucchine e mescola.
5. Unisci il mix di farine con il composto di zucchine. Mescola con un cucchiaio di legno velocemente, cercando di non lavorare troppo l'impasto.
6. Versa l'impasto in parti uguali dentro agli stampi. Sparpaglia sopra ciascun plumcake una manciata di noci tritate, quindi inforna e cuoci per circa 50 minuti. Prima di sfornare, assicurati che i plumcake siano pronti facendo la prova dello stuzzicadenti (se esce asciutto, il plumcake è cotto).
7. Sforna e lasciali raffreddare nei loro stampi per circa 20 minuti, quindi estraili dalle teglie. Finisci di raffreddarli su una gratella da biscotti, spolvera con zucchero a velo (facoltativo) e servi a temperatura ambiente.