Plumcake con fragole, cioccolato e mandorle

Un dolce facile e dal gusto delicato: perfetto per rendere speciali le tue merende.

Chi può resistere ai dolci? Eh già, anche noi di Di Vita style ogni tanto ci concediamo un'eccezione e rendiamo le nostre **merende** un po' più speciali grazie a un buon dolcetto! Proprio come questo **soffice plumcake** farcito con **fragole fresche e cioccolato fondente**. Prova la ricetta e non potrai più farne a meno!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 30 min. + 1 ora di cottura

Ingredienti
(per 1 stampo da plumcake)

200 g di farina tipo 2
100 g di farina di mandorle
80 g di zucchero di canna integrale
2 uova Passo dopo Passo Despar
1 lime non trattato (scorza e succo)
Mezza bustina di lievito per dolci Despar
100 g di burro da centrifuga Despar Premium
50 g di bevanda di mandorle non dolcificata
200 g di fragole
100 g di cioccolato fondente 85% cacao

Procedimento:
1. Rompi le uova in una ciotola e aggiungi lo zucchero. Monta con un frustino fino a ottenere una crema spumosa.
2. Incorpora il burro a temperatura ambiente e la buccia grattugiata del lime più il suo succo. Continua a montare.
3. Aggiungi tutte le farine setacciate, la bevanda di mandorle e il lievito. Mescola bene.
4. Aggiungi le fragole lavate, private del picciolo e tagliate in quarti. Infine aggiungi anche il cioccolato fondente tagliato grossolanamente al coltello. Mescola ancora bene.
5. Rivesti lo stampo da plumcake con la carta da forno naturale precedentemente bagnata e ben strizzata, versa il composto e cuoci in forno preriscaldato a 160 °C per circa 60 minuti. Verifica la cottura con uno stecchino.