



## PLUMCAKE AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE

Il plum cake è una forma bellissima da dare alla propria merenda! E se gli ingredienti principali sono il cioccolato e le nocciole la merenda diventa speciale, da condividere con gli amici del cuore.



### INGREDIENTI:

150 g. cioccolato fondente Emilia  
250 g. zucchero a velo  
230 g. farina  
200 g. burro a temperatura ambiente  
150 g. nocciole tostate  
30 g. cacao amaro in polvere  
5 tuorli  
4 albumi  
2 cucchiaini di miele  
sale  
burro e farina per lo stampo



Difficoltà  
DIFFICILE



Preparazione  
120 min



Porzioni  
6

**1** Preriscaldare il forno a 190°. Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente e nel frattempo mescolare, setacciandoli, farina e cacao assieme. Montare a neve ben ferma 4 albumi, dividere in due il composto e lasciare da parte. Sminuzzare il cioccolato e tritare grossolanamente le nocciole, tenendone da parte una manciata.

### CONSIGLIO

Per una prima colazione speciale creare con le formine apposite un cucchiaino di cioccolato, da servire con il plumcake e una tazza di caffelatte.



- 2** Montare a spuma il burro con lo zucchero a velo e un pizzico di sale, unirvi i 5 tuorli uno alla volta e in seguito aggiungere, amalgamandoli lentamente, la farina e il cacao setacciati insieme. Unire al composto il cioccolato sminuzzato, le nocciole tritate, 2 cucchiaini di miele e metà degli albumi montati. Unire infine all'impasto ottenuto i restanti albumi, mescolando con delicatezza.
  
- 3** Imburrare e infarinare uno stampo da plumcake, versarvi il composto ottenuto e cospargere la superficie con le nocciole tritate tenute da parte. Passare in forno a 190° per un'ora e 25'.