



## Plumcake alle ciliegie

**Dosi per 6 persone**

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

3 uova  
180 gr burro  
180 gr zucchero semolato + copertura  
350 gr ciliegie (non molto mature)  
50 gr fecola patate  
200 gr farina 00  
1 bustina di lievito in polvere  
1 bustina di vanillina  
1 pizzico di sale  
1 bicchierino sherry (opzionale)

Iniziate con la preparazione delle ciliegie. Tranne a qualcuna che terrete intera, alle restanti togliete il picciolo, lavatele, asciugatele e denocciolatele con l'apposito strumento oppure incidendole a metà ed estraendo il nocciolo.

In una scodella lavorate con una frusta il burro ammorbidito assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo., quindi aggiungete sempre sbattendo le uova (una per volta), la vanillina e il sale e lavorate finché tutti gli ingredienti non saranno ben incorporati.

Mescolate la farina, la fecola e il lievito, quindi setacciate il tutto dentro al composto di burro e uova, incorporando con un cucchiaio di legno.

Accendete il forno a 160° in modalità statica.

Imburrate uno stampo da plum-cake o foderatelo con carta forno, versatevi circa metà della dose del composto, quindi fate uno strato con metà delle ciliegie leggermente infarinate e poi scosse per eliminare l'eccesso: questo accorgimento aiuterà a non far scendere verso il fondo le vostre ciliegie.

Ricoprite con il restante composto, terminate con l'altra metà delle ciliegie e infine spolverate con una generosa dose di zucchero tutta la superficie: questo formerà una bella crosticina croccante.

Infornate a 160° per 60 minuti circa, poi non appena sarà cotto - mi raccomando, fate la prova dello stecchino che deve uscire dal dolce ben asciutto!!- sfornatelo e lasciatelo raffreddare.

Al momento di servire spolverizzate con zucchero a velo e guarnite con le ciliegie intere tenute da parte.

Per un tocco in più: aggiungete al composto un bicchierino di sherry.

Una variante light? Provate a sostituire il burro con 150 gr di yogurt e 100 ml di olio di girasole. In questo caso dovrete usare solo gli albumi delle uova montati a neve molto ferma con lo zucchero e poi aggiungervi olio e yogurt. Otterrete un dolce comunque molto morbido ma con un occhio alla linea!

Alla prossima ricetta!

*Enrica*