

Plumcake agli spinaci

circa 10 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

80 g spinaci scongelati e strizzati
80 ml latte
1 confezione di Miscela 9 torte
80 g burro morbido
2 uova
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Frullare gli spinaci con il latte.
- 2 Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta, il burro, le uova e gli spinaci frullati. Lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per circa 3 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Versare l'impasto in uno stampo a cassetta lungo 25 cm con il fondo rivestito con carta forno e cuocere sul ripiano inferiore del forno (medio se forno a gas) preriscaldato per circa 45 minuti.

- 3 Lasciar raffreddare il cake e spolverizzare con lo zucchero al velo.
- 4 Conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore.