


# Plumcake alle albicocche e cioccolato

circa 16 porzioni

 facile up to 30 Min.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per Torta Margherita  
125 g burro morbido  
3 uova  
50 ml latte  
150 g albicocca essiccate tagliate a pezzettini  
1 confezione di Gocce di Cioccolato PANEANGELI

### Per decorare:

Zucchero granella PANEANGELI

- 1 Versa la miscela:**  
Versa in una terrina la miscela, aggiungi burro, uova e latte.
- 2 Lavora con lo sbattitore:**  
Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 3 minuti.
- 3 Personalizza l'impasto:**  
Con una spatola incorpora all'impasto le albicocche e le gocce di cioccolato.
- 4 Versa l'impasto:**  
Versa il tutto in uno stampo a cassetta lungo 30 cm.
- 5 Cospargi lo zucchero granella:**  
Cospargi la superficie de dolce con lo zucchero in granella.
- 6 Cuoci:**  
Cuoci per 55-60 minuti nella parte bassa (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 180°C).



cameo

⑦ **Conserva il plumcake:**

Conserva il plumcake a temperatura ambiente e consumalo entro 48 ore

