


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 albicocche essiccate
tagliate a pezzettini
1 confezione di Gocce di
Cioccolato PANEANGELI

Per decorare:

Zucchero granella PANEANGELI

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

Conserva il plumcake a temperatura ambiente.