PLUMCAKE ALLE MELE

Domani è l’ultimo giorno di lavoro del mio ragazzo e mi ha chiesto di preparargli qualche dolcetto da portare.. certo.. sembra che festeggi!!! comunque io eseguo.. ho deciso di fare qualche mini tortina alle mele e ne approfitto per fare pure qualche plum-cake per la colazione!!!

PLUMCAKE E TORTINE ALLE MELE

da una ricetta di Luca Montersino

200 gr di zucchero a velo
250 gr di burro
250 gr di farina
80 gr di tuorli
70 gr di albumi
15 ml di rum
7 gr di lievito
mele pink lady

Montare il burro precedentemente ammorbidito con lo zucchero, unire poi i tuorli e il rum, aggiungere la farina e il lievito. Montare gli albumi e unirli delicatamente al composto.
Imburrare degli stampini da plum cake oppure da muffin, riempire con 2/3 del composto e disponete sopra le mele tagliate a piccoli cubetti.
Infornare a 180° per 15 min circa in base alla grandezza dello stampino, fate la prova stecchino!!



