

PLUMCAKE ALLE NOCI, PROSCIUTTO

affumicato e formaggio Emmenthal



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 100 g di formaggio tipo Emmenthal - 100 g di prosciutto affumicato - 100 g di noci sgusciate -
IMPASTO PER PLUMCAKE SALATO : - 150 g di farina - 1 bustina di lievito secco - 3 uova - 120 ml di latte
caldo - 100 ml di olio d'oliva - sale, pepe

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Mettere il formaggio tagliato a cubetti di 2-3 cm per lato nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare) e mettere da parte. Preparare l'impasto per il plumcake salato.
3. Aggiungere il formaggio tipo Emmenthal, il prosciutto tagliato a striscioline e le noci sgusciate. Riavviare il programma IMPASTI/DOLCI, 10 secondi per mescolare, quindi versare l'impasto in uno stampo da plumcake imburato e infarinato e infornare per 45 minuti.
4. Controllare la cottura inserendo la punta di un coltello al centro del plumcake. Il coltello deve essere asciutto. Se necessario prolungare la cottura.
5. Estrarre il plumcake dallo stampo e servire tiepido o freddo per un pic-nic.

IMPASTO PER PLUMCAKE SALATO

1. Mettere la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio d'oliva, il sale e il pepe nel contenitore di metallo.

2. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016