

Plumcake al cioccolato e arancia

Senza glutine



Ingredienti

3 uova

150 gr zucchero

1 scorza d'arancia

80 gr olio di semi di girasole

125 gr yogurt senza lattosio

Succo di mezza arancia

200 gr farina per dolci senza glutine #

20 gr cacao amaro in polvere #

1 bustina lievito in polvere per dolci per decorare #

200 gr cioccolato fondente #

q.b. granella di zucchero

Procedimento

Per prima cosa tirar fuori dal frigo le uova e lo yogurt almeno 30 minuti prima. In una terrina mescolare lo zucchero con la scorza grattugiata d'arancia non trattata. Poi aggiungere le uova e montare con le fruste elettriche fino a renderle chiare e spumose. A filo aggiungere l'olio, il succo di mezza arancia spremuta e lo yogurt. Sempre con le fruste in movimento aggiungere le polveri setacciate. Imburrare e infarinare lo stampo per mini plumcake e riempire ogni cavità per 3/4. Cuocere i mini plumcake a 175°C per 20 minuti, forno statico preriscaldato. Sfornare e lasciar raffreddare nello stampo prima di estrarli. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o al microonde e immergere la parte di sopra dei plumcake all'interno. Decorare subito con granella di zucchero. Oppure se non volete usare il cioccolato potete semplicemente decorarli con zucchero a velo.

Ricetta originale di Mary zero glutine