

# Plumcake al pompelmo e semi di papavero

Il plumcake al pompelmo con glassa e semi di papavero è un'idea ottima per la prima colazione o per una merenda sana e genuina! Poichè è fatto con vero succo di pompelmo, il suo aroma e il suo sapore rimarranno ben impressi sul vostro palato! La texture morbida e setosa del plumcake è arricchita con semi di papavero. In ultimo la glassa, anch'essa fatta con succo di pompelmo, versata sopra a completare il tutto!

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Dosi per: 20-25 biscotti marmorizzati

## Ingredienti per il plumcake al pompelmo

250 gr farina 00

50 gr fecola di patate

3 cucchiaini di semi di papavero

100 gr zucchero

1 bustina di lievito per dolci

3 uova

1 bicchiere di olio EVO

1 bicchiere di latte di mandorle

scorza grattugiata di 1 pompelmo

## Ingredienti per la glassa

200gr di zucchero fondente

succo di pompelmo q.b.

## Preparazione del plumcake al pompelmo

1. Per preparare il **Plumcake al Pompelmo**, imburriamo e infariniamo lo stampo. Accendiamo il forno statico a 180°C.
2. Setacciamo tutti gli ingredienti secchi aggiungendo poi i semi di papavero.
3. In una seconda ciotola, uniamo le uova allo zucchero, lavorando con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungiamo l'olio e il latte continuando a mescolare.
4. Uniamo dunque gli ingredienti secchi a quelli liquidi, questa volta però, senza lavorare troppo l'impasto (giusto il tempo necessario a farli amalgamare). Aggiungiamo in ultimo la scorza grattugiata di un pompelmo.
5. Versiamo il composto all'interno dello stampo e inforniamo in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 45 minuti (verifichiamo sempre la corretta cottura infilando uno stuzzicadenti al centro del plumcake; dovrà venir fuori asciutto).

## Decorazione del plumcake al pompelmo

1. In una ciotola lavoriamo con un cucchiaino lo zucchero fondevole con 1 cucchiaino di succo di pompelmo.
2. Aggiungiamo altro succo di pompelmo se necessario.
3. Dressiamo la glassa sul plumcake e decoriamo con un cucchiaino di semi di papavero.

---

**Conservazione:** Il **Plumcake al Pompelmo** può essere conservato in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente per 5-6 giorni.

**Consigli per gli acquisti:** accessori [Decora](#)





