



Plumcake salato alle olive



Ingredienti

- 100 g di Farina
- 100 g di Pomodorini
- 50 g Olive nere e verdi denocciolate
- 3 cucchiaini di Olio di oliva
- 2 Uova
- 1 cucchiaino di Lievito
- Sale q.b.
- Origano q.b.

Preparazione

1. Lavate i pomodorini e asciugateli in un foglio di carta assorbente, poi privateli del cappello superiore e tagliateli a metà. Salateli e lasciateli riposare in una fondina. Scolate le olive snocciolate. Preriscaldate il forno a 170°C. In una tazza, mescolate la farina con lievito in polvere. Rompete poi le uova in una ciotola e unitevi l'olio, il sale e abbondante origano: sbattete le uova e, quando saranno diventate chiare, unitevi la farina con il lievito. Mescolate bene (utilizzate una frusta elettrica, se la possedete) e unite infine i pomodorini (dai quali avrete eliminato il liquido che hanno prodotto nel frattempo) e le olive. Oliate un piccolo stampo da plumcake e versateci il composto. Cuocete nel forno a 170°C per 30 minuti circa. Trascorso questo tempo, infilate il plumcake con uno stuzzicadenti: se ne esce asciutto, la torta è pronta, altrimenti, prolungate la cottura per qualche minuto. Una volta pronto, tagliate a fette e servite caldo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 50

👤 4 4 persone