



POSTRES · VEGETARIÀ

Plum cake de tardor

🕒 1h 🍴 10 racions 🔥 384 kcal

Ingredients

225 g de farina de blat

225 g de mantega sense sal, a temperatura ambient

225 g de sucre

4 ous

8 g de llevat químic Royal

5 ml d'essència de vainilla

2 g de sal

80 g de mandarina pelada i sense membranes gruixudes

100 g de raïm sense llavors

70 g de grans de magrana

10 g de farina addicional per enfarinar la fruita

PER RACIÓ

Proteïnes	5,4 g
Greixos	21 g
Hidrats	45 g
Fibra	1,2 g

Elaboració

- 1 Preescalfa el forn a 160 °C, amb calor a dalt i a baix, sense ventilador. Folra el motlle amb paper de forn.
- 2 Bat la mantega amb el sucre durant 3-4 minuts, fins que quedi una crema pàl·lida i esponjosa.
- 3 Afegeix els ous d'un en un, batent bé després de cada incorporació. Incorpora la vainilla.
- 4 Tamisa la farina amb el llevat i la sal. Afegeix-ho a la barreja anterior i integra-ho suaument, sense treballar massa la massa.
- 5 Pela la mandarina, separa'n els grills i retira les membranes gruixudes. Talla els grans de raïm per la meitat i prepara els grans de magrana.
- 6 Barreja les fruites amb els 10 g de farina addicional i incorpora-les delicadament a la massa, procurant repartir-les de manera uniforme.
- 7 Aboca la massa al motlle i allisa'n lleugerament la superfície.



- 8 Enforna durant 50–65 minuts a 160 °C. Comença a comprovar la cocció a partir dels 50 minuts. Punxa el centre amb una broqueta: ha de sortir neta o amb alguna engruna seca, però sense massa crua. Si encara no està cuit, continua la cocció i torna a comprovar-ho al cap d'uns minuts.
- 9 Deixa reposar el plum cake uns 10 minuts dins del motlle. Desemmotlla'l i deixa'l refredar completament sobre una reixeta.

