



Colazione e merenda

## Plumcake con gocce di cioccolato bianco



### Ingredienti

5 uova  
125 g burro  
225 g zucchero  
125 g gocce di cioccolato bianco Emilia  
125 g farina  
1/2 bustina di lievito  
1 pizzico di sale  
q.b. burro e zucchero per lo stampo

### Preparazione

- 1** Preriscaldare il forno a 180°. Lavorare insieme zucchero, farina, lievito, sale e uova. Sciogliere il burro a bagnomaria e amalgamarlo al composto, infine unire le gocce di cioccolato bianco.
- 2** Imburrare uno stampo, passarvi lo zucchero e versare il composto. Infornare a 180° per un'ora.

**3**

Sfornare il plumcake, girarlo su un piatto e asciugarlo nel forno spento per 10 minuti circa.

## **Consiglio**

Arricchire la composizione con gocce di cioccolato bianco Zaini