Plumcake pere e cioccolato senza glutine - Torte e crostate

Difficoltà

Costo

Tempo di preparazione
30 min

Tempo di cottura
40 min

Calorie a porzione
440 kcal

Ingredienti

DOSI PER
1 plumcake

150 g di Farina di riso

2 Pere William

50 g di Mandorle non pelate

30 g di Nocciole pelate

70 g di Cioccolato fondente al 70%

140 g di Burro

120 g di Zucchero di canna

2 Uova

80 g di Fecola di patate

2 cucchiaini di lievito per dolci

1 Limone bio

Latte q.b.

Cannella in polvere

Sale

Preparazione

1. Togliete il burro dal frigo, tagliatelo a pezzettini per farlo ammorbidire velocemente e mettetelo in una ciotola capiente.
2. Intanto lavate le pere, tagliatele a quarti, sbucciatele togliendo il torsolo, riducetele a cubetti e metteteli in una seconda ciotola. Grattugiate la scorza del limone e tenetela da parte; spremete il limone, versate il succo sulle pere e mescolate, così non anneriranno.
3. Tritate le mandorle, le nocciole e il cioccolato grossolanamente: potete farlo su un tagliere usando un coltello a triangolo, oppure in un mixer, procedendo a scatti perché non si tritino troppo finemente.
4. Quando il burro è morbido unite lo zucchero, un pizzico di sale e montate con le fruste elettriche finché otterrete un composto morbido e liscio.
5. Unite un uovo alla volta sempre frullando e alla fine aggiungete la scorza del limone e un pizzico di cannella.
6. Setacciate la farina di riso, la fecola e il lievito sul composto, unendoli poco alla volta e mescolando con una spatola, delicatamente. Dovrete ottenere un impasto abbastanza consistente ma morbido, se non lo fosse unite poco latte. Poi aggiungete le pere, le mandorle, le nocciole, il cioccolato e mischiate sempre con movimenti lenti.
7. Imburrate leggermente uno stampo per plumcake, infarinatelo con farina di riso e versatevi il composto ottenuto, livellando la superficie.
8. Infornate in forno già caldo a 170°C (funzione statica) e cuocete il dolce 40 minuti circa. Per verificarne la cottura, inserite uno stecchino di legno al centro del dolce, se esce asciutto, il plumcake è pronto.
9. Sfornatelo e aspettate che si sia intiepidito; toglietelo dallo stampo, fatelo raffreddare e quindi servitelo.

I consigli di Carla

• Se lo desiderate, accompagnate questo plumcake con una deliziosa crema alla vaniglia. Per prepararla procuratevi 500 ml di latte, 250 ml di panna fresca, 4 tuorli, 80 g di zucchero semolato e 1 baccello di vaniglia. Versate in un tegamino il latte e la panna; unite i semi di vaniglia e la polpa nera aromatica, che avrete grattato via con un coltellino dal baccello tagliato in due. Portate ad ebollizione, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Sbattete in una capiente terrina lo zucchero con i tuorli con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; appena il latte con la panna si saranno intiepiditi, filtrateli con un colino fine e uniteli a filo al composto di uova. Amalgamate delicatamente con una frusta a mano e rimettete a fuoco basso mescolando continuamente fino a che la crema risulterà addensata ma ancora fluida: non portate a ebollizione, altrimenti si straccerà. Togliete dal fuoco e lasciate leggermente intiepidire.