

# CANNAMELA

## Plum cake con pere e chiodi di garofano



# Ingredienti

- 6 uova
- 300g farina
- 80g amido di mais
- 200g + 1 cucchiaio di zucchero
- 150g burro morbido
- 70g panna a temperatura ambiente
- 4 cucchiaini acqua calda
- 1/4 cannella in stecche serie ORO CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino raso chiodi di garofano CANNAMELA
- 1 bustina di lievito
- 3 pizzichi sale
- Ingredienti per servire:
- 3 pere a pasta soda
- 12 chiodi di garofano CANNAMELA
- 1 bicchiere vino rosato
- 2 cucchiaini zucchero
- gelatina di albicocche

 Porzioni 10 persone	 Portata Dolce
 Tempo 40 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno, In casseruola	 Kcal per persona 473*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 In una capace ciotola montate a spuma i tuorli con la metà dello zucchero e 4 cucchiaini di acqua calda, fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta.
- 2 In un'altra ciotola lavorate a crema il burro con lo zucchero restante.
- 3 Aggiungete al burro la cannella Serie Oro CANNAMELA sbriciolata.
- 4 Aromatizzate la massa anche con i chiodi di garofano macinati Serie Oro CANNAMELA.
- 5 Unite, a cucchiaiate, la massa di tuorli montata.
- 6 Setacciate su tutto le farine con il lievito e il sale, alternando con la panna. Mescolate con cura per amalgamare tutto.
- 7 In un'altra ciotola, a parte, montate a neve ferma gli albumi con un cucchiaino di zucchero semolato.
- 8 Unite, con estrema delicatezza, la massa di albumi al composto.
- 9 Versate il composto nello stampo da plum cake di 30X11 cm, imburrato e infarinato.
- 10 Ponete il plum cake in forno preriscaldato a 170° per 50 minuti. Una volta cotto, sfornatelo e sformatelo su una gratella a raffreddare.
- 11 In una casseruola con i bordi alti versate il vino e lo zucchero.
- 12 Sbucciate le pere e dividetele in quarti. In alcuni spicchi infilate i chiodi di garofano Serie Oro Cannamela.
- 13 Ponete le pere nel vino e cuocetele a fiamma moderata per 15 minuti.
- 14 Scolatele e pennellatele subito con la gelatina di albicocche calda.
- 15 Continuate la cottura del vino fino a farlo restringere della metà.
- 16 Tagliate il plum cake a fette e servitelo con le pere e il fondo di cottura.