

# IL RAPINATORE HOTZENPLOTZ

Preparare il plum cake



S12  
T1-5  
L1



## Preparare il plum cake

### Ingredienti:

200 g di farina  
150 g di zucchero  
120 g di burro  
75 g di amido di mais  
2 uova piccole  
6 g di lievito in polvere  
buccia di limone  
grattugiata, sale

### Ripieno:

650 g di prugne  
150 g di zucchero  
2 cucchiaini di cannella

### Briciole:

200 g di farina  
125 g di burro  
8 g di zucchero  
vanigliato  
50-60 g di gherigli di  
noce spezzettati

### Preparazione

1. Mescolare gli ingredienti secchi, sbriciolarli con il burro.
2. Impastare con le uova e lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 35 minuti.
3. Togliere il nocciolo alle prugne e tagliarle in quarti.
4. Mescolare lo zucchero con la cannella e cospargere le prugne. Lasciare riposare per 10 minuti.
5. Ungere la tortiera rotonda con il burro e cospargerla di pangrattato.
6. Stendere la pasta della torta in un cerchio e disporla nella teglia.
7. Mettere anche le prugne nello stampo e distribuirle uniformemente.
8. Mettere insieme l'impasto per le briciole, mescolare le noci.
9. Distribuire le briciole sulla torta.
10. Infornare fino a quando il ripieno più

luminato  
(10 minuti)



Idea: Szoky's kitchen:

<https://www.youtube.com/watch?v=E2LK1h91n0w&list=PLY94CkoEYXN4QKMuaHDAgi--SV3rnYaz&index=14>