# Iginio Massari The Sweetman, plumcake limone e gocce di cioccolato

massari-1-0f1e0189

**PLUMCAKE LIMONE E GOCCE DI CIOCCOLATO**

**Ingredienti**

Cake
100 g di uova
80 g di zucchero o 40 g di stevia
250 g di yogurt intero
1 limone (scorza grattugiata e succo)
220 g di farina integrale
16 g di lievito per dolci
45 g di gocce di cioccolato fondente
Glassa all’acqua
125g di zucchero a velo
25 g di succo di limone
La scorza del limone grattugiato
Decorazioni
Scorza del limone grattugiata q.b.
Fettine di limone q.b.

**Preparazione**

Torta
Preriscaldare il forno statico a 180°C. Sbattere le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti, fino ad ottenere un composto spumoso e di colore giallo tenue. Aggiungere lo yogurt, il succo, la scorza del limone e incorporare delicatamente il composto effettuando movimenti dal basso verso l'alto per non

smontarlo.
Incorporare la farina setacciata con il lievito, mescolando sempre delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Aggiungere infine anche le gocce di cioccolato.
Imburrare lo stampo per il cake.
Versare l'impasto nello stampo e sbatterlo leggermente sul piano di lavoro per evitare la formazione di bolle d'aria all'interno. Infornare per 5 minuti a 210 °C e 35 minuti a 150°C controllare la cottura facendo la prova stecchino.
Glassa all’acqua
Unire i tre ingredienti mescolando con un cucchiaio, fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Si utilizza per coprire il cake quando è ancora caldo.
Composizione
Decorare il dolce con filetti di scorza di limone.

***Iginio Massari The Sweetman***