

Plumcake al cioccolato

- Tempo di preparazione: **1 ora**
- Difficoltà: **facile**
- Dosi per: **6 persone**

Se sei alla ricerca di un dolce che conquisti tutti al primo morso, il **plumcake al cioccolato** è la risposta ai tuoi desideri! Ma attenzione, non si tratta del solito plumcake: questa ricetta nasconde un cuore goloso che lo rende semplicemente irresistibile. Immagina un soffice impasto al cacao che racchiude al suo interno **un segreto di cioccolato fondente**... Sì, hai capito bene! Non una, ma ben due tavolette di cioccolato al centro, che durante la cottura si sciolgono creando un **cuore morbido e avvolgente**. Il risultato? Un plumcake che ti farà venire voglia di un'altra fetta... e poi un'altra ancora!

Plumcake al cioccolato, la tua coccola a colazione o a merenda

Il bello di questo dolce sta proprio nella sua semplicità: pochi ingredienti, facile da preparare, ma con un **effetto wow** garantito. Perfetto per una merenda golosa, una colazione speciale o semplicemente per coccolarsi un po' dopo una lunga giornata. E chi può resistere alla tentazione di affondare il coltello in un plumcake appena sfornato, per scoprire quel cuore di cioccolato che ti sorprende ad ogni boccone?

La caratteristica unica di questo plumcake al cioccolato è che **è buono sia tiepido**, con il cioccolato ancora sciolto, **che freddo**... perché le tavolette di cioccolato rimangono un po' morbide, non tornano dure come prima della cottura! Insomma... prova ad accompagnare questo plumcake al cioccolato con una tazza di latte caldo o un buon caffè... e la giornata prenderà subito una piega mooolto più dolce!

Quindi, se sei un vero amante del cioccolato, non puoi lasciarti scappare questa ricetta. Un plumcake al cioccolato così soffice e cremoso è il dolce perfetto per chi vuole regalarsi una pausa di pura golosità. Prepara il forno, allaccia il grembiule e mettiti all'opera: il plumcake dei tuoi sogni ti aspetta!



Ingredienti

- [Uova](#) 3
- [Zucchero](#) 180 gr
- [Olio di semi](#) 100 gr
- [Latte](#) 190 gr
- [Farina 00](#) 250 gr
- [Lievito per dolci](#) 1 bustina (16 gr)
- [Cacao Amaro](#) 40 gr
- [Cioccolato Fondente](#) al 55% 2 tavolette (200 gr)

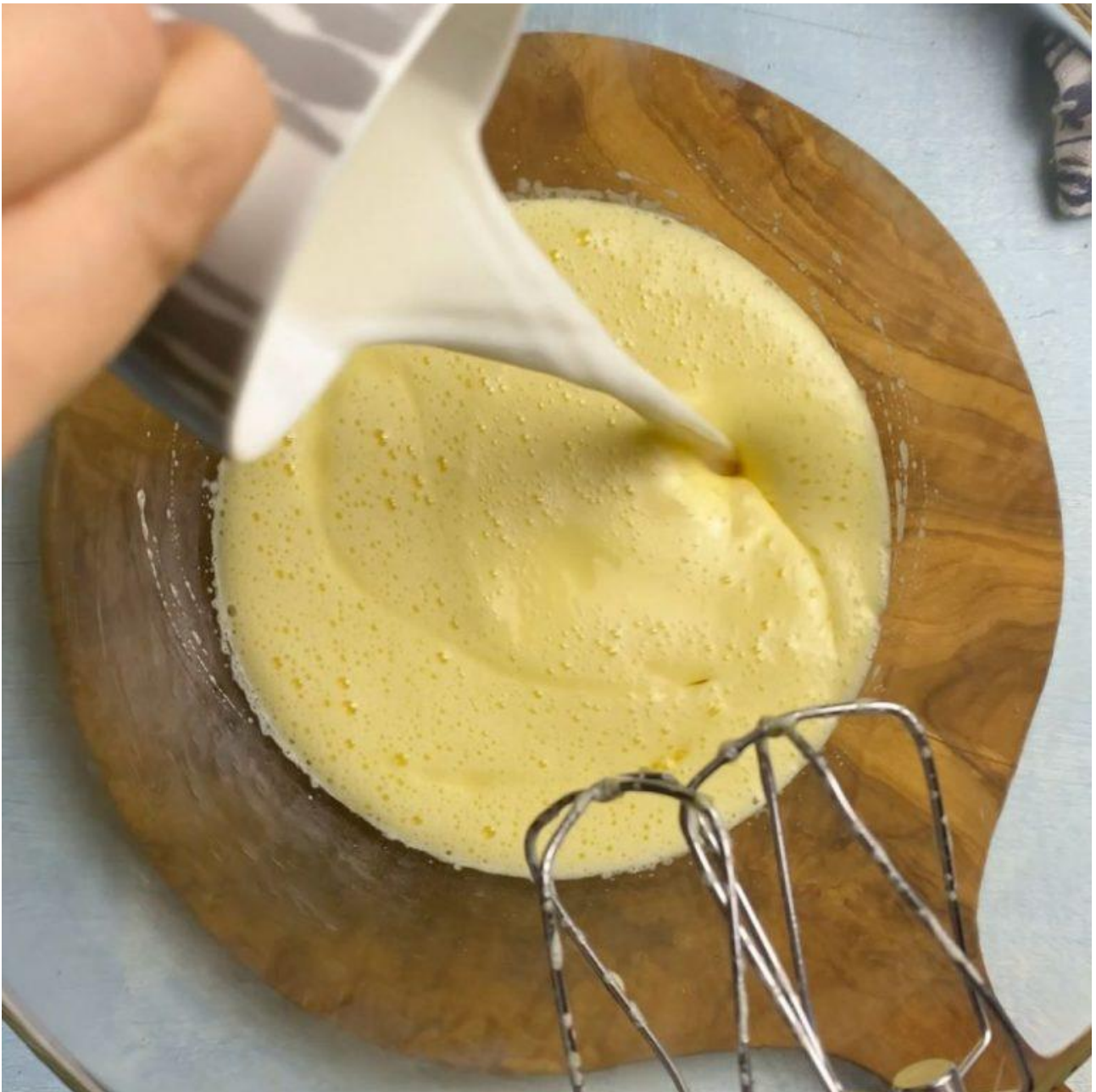
Preparazione

Step 1



In una ciotola dalle sponde alte rompi la uova, aggiungi lo zucchero e monta con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Step 2



Aggiungi ora i liquidi, quindi l'olio di semi e il latte e continua a lavorare con le fruste elettriche.

Step 3



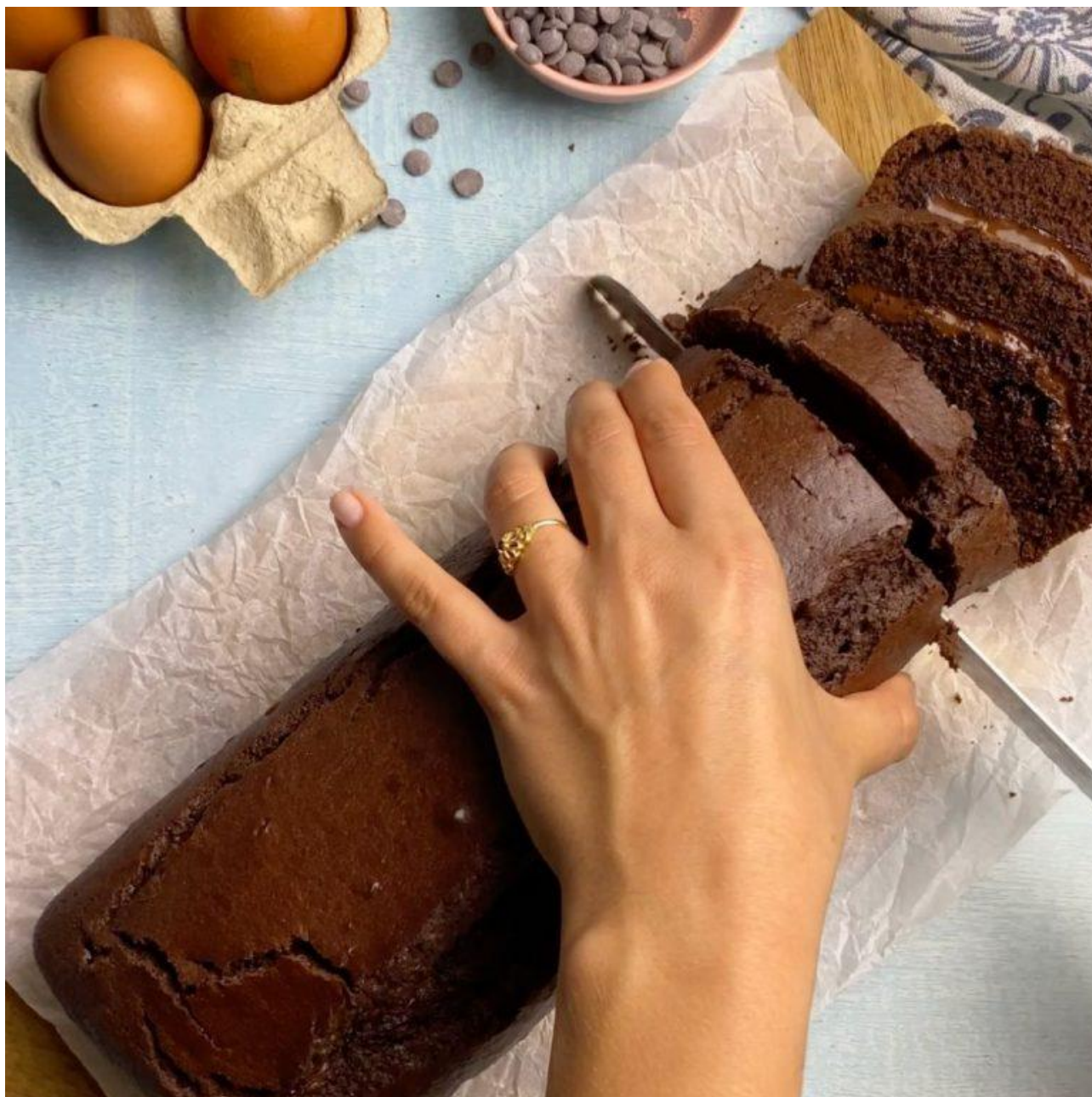
Unisci ora le polveri, quindi farina 00 un po' per volta, 1 bustina di lievito per dolci setacciata e 40 g di cacao amaro. Monta mano a mano con le fruste per amalgamare il tutto.

Step 4



Versa 2/3 dell'impasto in uno stampo da plumcake foderato con carta forno, il mio stampo è 30×10 cm. Aggiungi 1 o 2 tavolette di cioccolato fondente, versa l'impasto rimanente e livella. Inforna a 180°C forno statico per 50 min circa, facendo la prova dello stecchino prima di sfornare. Un consiglio: sistema il plumcake in posizione medio-bassa nel forno, così non si scurirà troppo in superficie.

Step 5



Sforna il plumcake, lascialo intiepidire poi taglialo a fette! Quando è ancora un po' caldo il cioccolato è sciolto e cremoso! Se vuoi servirlo come dessert ti consiglio di accompagnarlo con una pallina di gelato alla vaniglia!

Step 6



Ma anche per colazione, insieme al latte e caffè... è poesia!