



## FROSTING PLUMCAKE

### **Cosa ti serve:**

- 130 gr farina di riso senza glutine
- 75 gr fecola di patate senza gluine
- 1 vasetto di yogurt vegetale alla vaniglia
- 150 gr di zucchero
- 85 gr di olio di girasole o cocco
- 3 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci

### **Come farlo:**

1. Preriscalda il forno in modalita statica a 180°C.
2. In una ciotola o in una planetaria rompi le uova mescola leggermente e aggiungi lo zucchero, monta fino ad ottenere una consistenza spumosa di colore giallo chiaro.
3. Aggiungi lo yogurt, la farina di riso e la fecola setacciate, l'olio e il lievito.
4. Versa l'impasto in uno stampo da plumcake rivestito di carta forno e inforna per 35 min circa a 180°C. Prima di sfornare fai la prova stecchino, metti a raffreddare su una gratella.
5. Per la crema: In una ciotola monta la panna, aggiungi il formaggio vegetale, lo zucchero la scorza di limone e il succo di limone mescola bene. Riponi in frigo fino all'utilizzo.
6. Quando il plumcake sarà freddo decora con la crema e la frutta che preferisci.  
Ps: scegli tu quanto succo di limone mettere nella crema a seconda dei tuoi gusti

### **Conservazione**

Si conserva in frigo per 2/3 giorni chiuso in un contenitore ermetico.

Puoi surgelarlo, tagliato a fette divise da un foglio di carta forno.