

Plumcake ai pistacchi

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** DOSI PER: **4 persone**

Il plumcake è la merenda perfetta... ma è un dolce così sfizioso che va bene anche per colazione, come dessert a fine pasto e ogni volta che hai voglia di qualcosa di buono e goloso, sano e appagante.

Facile e veloce da preparare, contiene un ingrediente che non ti aspetteresti... quindi, se ti ho incuriosito, leggi subito la ricetta, sono sicura che ti piacerà!

Ingredienti

- 250 gr di farina di tipo 2
- 100 + 20 gr di pistacchi
- 50 gr di farina di ceci o soia o piselli
- 100 gr di zucchero di canna
- 18 g di polvere lievitante
- 1 pz di sale
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 350 gr di latte di avena
- 50 gr di spinacini crudi
- 50 gr di olio di semi di mais
- 60 gr di formaggio spalmabile vegan
- 20 gr di sciroppo di agave

Procedimento

1. Frulla 100 gr di pistacchi fino a ridurli in farina.
2. Unisci in una ciotola le farina di tipo 2, quella di pistacchi, quella di ceci (o soia o piselli), lo zucchero di canna integrale, la polvere lievitante, il sale e la vaniglia in polvere.
3. Emulsiona con il frullatore il latte di avena, l'olio di semi di mais e gli spinacini crudi.
4. Unisci l'emulsione alle polveri e mescola bene.
5. Versa il composto in uno stampo da plumcake, precedentemente unto e inforna per 35 minuti a 170 gradi.
6. A cottura ultimata, sforna e lascia raffreddare.
7. Nel frattempo prepara la crema al formaggio mescolando il formaggio con lo sciroppo d'agave e trita al coltello 20 gr di pistacchi.
8. Una volta raffreddato, sforna il plumcake e guarniscilo con la crema al formaggio e la granella di pistacchi.
9. Lascia riposare in frigorifero in paio di ore prima di servire.

