

Plumcake cioccolato e pere vegan e glutenfree

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** DOSI PER: **6 persone**

L'accoppiata pere e cioccolato per me è un must dell'autunno e questa volta ho pensato di creare una preparazione adatta non solo ai vegani ma anche a chi ha problemi di celiachia o intolleranza al glutine, perché nessuno deve essere penalizzato nel poter assaggiare di questa bontà.

Ecco quindi la mia proposta per la colazione di questa mattina, PLUMCAKE CIOCCOLATO E PERE VEGAN E GLUTENFREE.

Ingredienti

- 240 gr farina di riso
- 60 gr amido di riso
- 40 gr cacao amaro
- 8 gr di cremar tartato
- 4 gr di bicarbonato di sodio
- 30 gr di zucchero di canna
- 1 pz di sale marino integrale
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 150 gr di marmellata di pere senza zucchero
- 100 gr di olio di mais biologico
- 200 ml di acqua frizzante
- 1/2 pera tagliata a fette sottili
- 2 cucchiaini di gocce (o scaglie) di cioccolato

fondente

Procedimento

1. Versa tutte le polveri in una ciotola e mescola bene.
2. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione emulsiona la marmellata con l'olio, poi aggiungi il composto ottenuto agli ingredienti secchi e mescola, aggiungendo gradualmente anche l'acqua frizzante. Dovrai ottenere un composto cremoso, nel caso si rendesse necessario, aggiungi qualche cucchiaino di acqua frizzante.
3. Versa l'impasto in uno stampo da plumcake precedentemente oliato e inserisci al centro le fette di pera.
4. Ricopri con le gocce (o scaglie) di cioccolato e inforna a 170 gradi per 30 minuti.
5. Lascia raffreddare completamente prima di servire.

