

i Poranelli



Con i mercatini di Pasqua 2010, accanto alle composizioni floreali e a uova e pulcini abbinati a gustosi cioccolatini (ottime idee regalo non impegnative), i volontari di Porana Eventi hanno lanciato i nuovi dolcetti di Porana: i Poranelli prendono spunto dal plumcake con yogurt, ma hanno la particolarità di poter fare variazioni sul tema, aggiungendo scorza di arancia o limone, frutta fresca di stagione o frutta secca.

Ecco la ricetta con gli ingredienti, potete provarla anche voi o venire a gustare i Poranelli durante le nostre principali manifestazioni e mercatini:

Ingredienti

250 g yogurt bianco o alla frutta (2 vasetti)
250 g farina 00
160 g zucchero
2 uova intere
30 ml olio di semi
40 ml latte
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
Scorza di mezzo limone o arancia per aromatizzare

Procedimento

Sbattere le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale fino ad ottenere un composto ben montato e di colore chiaro.
Aggiungere mescolando con una spatola da cucina lo yogurt, l'olio, il latte, la scorza del limone e la farina miscelata con il lievito e passata con un colino per evitare grumi.
Mettere in uno stampo da plum cake antiaderente o opportunamente unto ed infarinato e cuocere in forno ben caldo per circa 40 minuti a 180 gradi.

Varianti

Questo plum cake è ottimo anche con l'aggiunta di frutta a pezzi come pesche, albicocche, banane o melone. Se si aggiunge la frutta a pezzi togliere i 40 ml di latte altrimenti il composto risulterà troppo umido e difficilmente si riuscirà ad ottenere una cottura ottimale al centro.
In alternativa aggiungere frutta secca (arachidi, mandorle, nocciole e pinoli lievemente tostati)