

PLUMCAKE SALATO OLIVE BATATA E POMODORINI

- 300 gr di farina 0
- 1 bustina di cremor tartaro bio già addizionato con bicarbonato e amido
- 4 cucchiaini di olio e.v.o.
- 2 uova
- una decina di olive verdi grosse
- una batata abbastanza grossa cotta a vapore
- una decina di pomodorini semiseccchi cioè venti metà
- un cucchiaino di semi di anice
- un cucchiaino di sale fino integrale
- 200 ml di acqua

(tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici)

Ho sbattuto le due uova con la forchetta e ho aggiunto l'olio e l'acqua.

In un altro recipiente ho setacciato la farina col lievito, aggiunto sale e anice e mischiato bene.

Ho poi unito con la batata tagliata a pezzetti, le olive, i pomodorini e gli ingredienti liquidi mischiati.

Ho mischiato bene, versato in uno stampo da plumcake foderato di carta forno bagnata e strizzata e messo in forno caldo a 180 gradi. L'ho cotto circa 35 minuti.

