



Ingredienti

- 12 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena
- 1 vasetto di yogurt magro
- 2 uova
- 1 vasetto di zucchero (usando quello dello yogurt)
- 1 vasetto e mezzo di farina
- 1 arancia grattugiata
- 2 cucchiaini di amido di mais
- 1 pizzico di sale
- una spruzzata di cannella
- 1 bustina di vanillina
- ½ bustina di lievito per dolci
- ¼ di bicchiere di olio di semi
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Preparazione

Ho imburrato e infarinato uno stampo da plumcake, ho acceso il forno a 180°, poi ho iniziato ad aggiungere gli ingredienti in una ciotola, yogurt, zucchero, farina, vanillina, un pizzico di sale, amido di mais, arancia grattugiata, cannella, un uovo intero e un tuorlo.

Poi col frullatore ho incorporato tutto.



Nel frattempo ho sbriciolato 8 biscotti e ho incorporato anche questi.

Ho versato il lievito e l'olio di semi e ho versato il composto nello stampo.

Ho unito i restanti 4 biscotti sbriciolati con lo zucchero di canna e ho spolverato sopra l'impasto del plumcake.

Ed ecco pronto da infornare in forno caldo a 180 ° per 35-40 minuti.

Il plumcake sarà pronto, quando sarà freddo si potrà togliere dallo stampo.

<http://teclaserra.blogspot.it/2013/01/i-biscotti-originali-inglesi.html>