

PLUM KAKE SALATO

6-8 px 3 uova – 150 gr. farina setacciata – 1 bustina di lievito ist.- sale e pepe nero. 1 dl. Olio di semi – 125 gr. latte 100 gr. groviera grattugiata – 200 gr. polpa di granchio (o surimi) – erba cipollina.

Amalgamare farina, olio, latte, formaggio grattugiato, sale, pepe e il lievito con una frusta. Unire il granchio o surimi e 5 steli di erba cipollina tutto spezzettato. Mettere in uno stampo da plum kake, infornare a 180° per 40/45 minuti. Togliere dallo stampo quando è tiepido.

Ricette di cucina
Ricette di cucina