

## PLUMCAKE SALATO

### Ingredienti:

3 uova

100 ml di latte

100 ml di olio di semi

300 gr di farina 00

80 gr olive denocciolate

100 gr prosciutto cotto a dadini

100 gr provolone piccante

20 gr di parmigiano grattugiato

1 bustina lievito istantaneo sale e pepe

### Procedimento:

Tagliare il prosciutto, il formaggio e le olive a dadini. In una terrina montare le uova con sale e pepe. Quando le uova saranno spumose, unire il latte e l'olio a filo. Aggiungere ora all'impasto la farina a pioggia. Unire al composto il prosciutto cotto, il formaggio, le olive, il parmigiano, la bustina di lievito istantaneo per torte salate e amalgamare il tutto. Imburrare uno stampo per plumcake, spolverizzare con la farina e versare all'interno il composto. Livellare il composto il più possibile quindi infornare il plumcake salato in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

