

Ingredienti

12 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi 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 cucchiai 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 cucchiai 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