

Ingredienti

300g di farina

100g di burro

150g di sciroppo di agave

4 uova

1 bustina di lievito

2 biscotti McVitie’s Original Digestives

50g di noci

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il burro.

In una ciotola sbattere bene le uova con lo sciroppo di agave, unire poi il burro morbido e continuare a sbattere.

Unire la farina e il lievito facendoli amalgamare bene.

Versare il composto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato.

Nel mixer frullare le noci con i biscotti.

Spolverizzare il plumcake cercando di far penetrare il più possibile nella pasta.

Infornare in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

Far raffreddare e sformare il plumcake.

http://www.ricettegustose.it/Torte_1_html/Plumcake_biscotti_e_sciroppo_di_agave.html