

## **PLUM CAKE AI SEMI DI LINO**

### **Ingredienti:**

250 g farina (tipo 2, oppure metà integrale e metà 0)  
8 g cremortartaro  
80 g zucchero di canna grezzo  
100 g frutta disidratata mista (datteri, currants, cranberries..)  
aromi a piacere (scorza di arancia/limone, oppure vaniglia..)  
80 g olio (di germe di mais)  
100 g succo di frutta (x es. ananas)  
200 ml latte di soia  
2-3 cucchiaini semi di lino tritati

### **Procedimento:**

Mescolare tutti gli ingredienti secchi, esclusi i semi di lino, che vanno mescolati insieme ai liquidi, in modo da formare una specie di gelatina.

Versare i liquidi negli ingredienti secchi, mescolare bene e versare nello stampo per plum cake oleato.

Infornare a 180 °C per 40 minuti circa.