

# PLUM CAKE MARMOLAT

Grup Filomena 

**Dificultat:** fàcil      **Temps total:** 1h 40 min.      **Racions:** 10

## Ingredients

- 200g de farina
- 150g de sucre
- 80g oli de gira-sol
- 120g iogurt natural
- 3 ous
- 15g llevat químic en pols
- 1 pessic de sal
- 1 cullerada de cacau en pols

## Preparació

1. Posa el forn a 180 ° C. Forra un motlle de *Plum Cake* amb paper d'enfornar i reserva.
2. Comencem batent els ous en un bol. Llavors hi afegim el sucre, el iogurt i l'oli. Un cop tot barrejat hi afegim la farina i el llevat.
3. Separem la massa en dues meitats iguals. A una li afegim una cullerada de cacau en pols i així tindrem gust de cacau i un color diferent- Llavors anem incorporant les dues masses al motlle que teníem reservat en cullerades alternes sense que es barregin. Un cop la massa sigui al motlle fem una cullera de fusta o silicona dins la massa i fem dos moviments en forma de 8 sense aixecar la cullera. No feu més moviments perquè es barrejarà la massa.
4. Es cou al forn durant uns 40 minuts a 180°C



**BON PROFIT !!!**

Informació nutricional per 1 ració

Calories 257,8 kcal

Proteïna 4,5 g

Carbohidrats 33,1 g

Greixos 11,9 g