



Cake al prosciutto

[Del 22/09/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 100 g di farina, 1 bustina di lievito, sale, 300 g di prosciutto crudo a dadini, 200 g di formaggio groviera, 3 uova, 1 tazza di latte, 1 tazza di olio d'oliva, burro, besciamella

Battere le uova, unire la farina setacciata con il lievito e 1 cucchiaino di sale poca per volta, sciogliendo bene i grumi. Incorporare anche il formaggio grattugiato, il prosciutto, il latte e l'olio. Versare l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato, coprire e far lievitare per 15 minuti. Mettere in forno preriscaldato a 220 gradi e cuocere per 45 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]