

## Plum-cake de formatge

### Gran Bretanya

Luci Pulido

#### Ingredients

400 g de formatge tipus Philadelphia  
4 ous  
2 iogurts naturals  
12 cullerades grosses de sucre  
4 cullerades grosses de midó de blat de moro  
Ratlladura de pell de llimona



#### Preparació

Preescalfeu el forn a 180° i barregeu-ho tot amb una batidora. Col·loqueu-ho en un motlle enfarinat i fiqueu-lo al forn durant 70 minuts, només amb la part de baix encesa.

#### VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca  
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA  
Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpnl.cat](mailto:santandreubarca@cpnl.cat)  
Pàgines web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat) i [www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>  
Twitter: [@SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)  
Blog: <http://blogs.cpnl.cat/enganxat/>