

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Plum-cake



250 g di farina
150 g di zucchero
120 g di burro
2 uova
un bicchiere circa di latte
80 g di uvetta sultanina
50 g di canditi
una bustina di lieviti in polvere
pangrattato
un bicchierino di brandy



Mettete l'uvetta in una terrina, copritela di acqua tiepida, unitevi il brandy e lasciatela ammorbidente per almeno 15 minuti.

Accendete il forno a 180°.

Mettete 100 g di burro a pezzetti in un recipiente resistente al calore e ponetelo nel forno ancora tiepido fin quando si sarà fuso.

Sgusciate le uova in una terrina, unitevi lo zucchero e lavoratele energicamente con una frusta, anche elettrica, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungete gradatamente al composto di uova la farina fatta scendere da un setaccio insieme al lievito, alternandola con il latte e il burro fuso e lavorando bene con un cucchiaio di legno; alla fine incorporate i canditi e l'uvetta scolata, asciugata e leggermente infarinata.

Imburrate e cospargete di pangrattato uno stampo da plum-cake della capacità di un litro e mezzo circa, versatevi il composto mettete in forno; cuocete per 45/50 minuti. Prima di sfornare il plum-cake, infilate al centro un lungo stecchino: se esce asciutto il dolce è colto. Sformatelo su una gratella e fatelo raffreddare. Avvolto in carta oleata si conserva per una settimana.