

Cake

Tipo de plato: Masas y Postres · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Varios

INGREDIENTES

0	
200 gr	Harina repostería
	Almendras — fileteadas
30 gr	Leche
125 gr	Pasas
125 gr	Fruta — confitada
70 gr	Almendras — molidas
200 gr	Azúcar
1 cucharadita/s	Jengibre
3 cucharada/s	Ron — negro
3	Huevos
1 cucharada/s	Miel — o melaza
1 sobre/s	Levadura
125 gr	Mantequilla
	Azúcar glass — para espolvorear

ELABORACIÓN

Macerar las pasas en el ron. Mezclar azúcar. harina tamizada con la levadura, mantequilla en pomada, huevos. almendras molidas, jengibre, miel y leche (yo lo hago en la thermo. 20 seg. vel. 6).

Añadir pasas y frutas y mezclar con la espátula. Poner en molde de cake, cubrir con las almendras fileteadas y el azúcar glass y hornear a 175º unos 45 minutos