

Plum-cake de nueces

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
150 gr Azúcar
4 Huevos
130 gr Mantequilla
330 gr Harina repostería
150 gr Nueces
1 sobre/s Levadura

ELABORACIÓN

Se trocean las nueces durante 6 segundos a velocidad 3 ½, procurando que queden trocitos pequeños y reservar.

Verter en el vaso el azúcar y los huevos, programar 2 min. 40º velocidad 5. Agregar la mantequilla y mezclar 10 segundos a velocidad 5. Añadir la harina, la levadura, la sal y mezclar 10 segundos a velocidad 6. Incorporar las nueces y mezclar con la espátula.

Pincelar un molde de plumcake con mantequilla y enharinar. Verter la mezcla en el molde sin llenarlo más de la mitad, espolvorear la superficie con azúcar normal e introducirlo en el horno a 170º durante 30 minutos aproximadamente.