

Cake

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

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 175° unos 45 minutos