

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bond street cake

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 50 g frutta candita
- 50 g uvetta bianca
- 50 g uvetta nera
- 30 g mandorle sbucciate
- 2 bicchierini rhum
- 180 g burro
- 180 g zucchero
- 1 cucchiaino sale fino
- 3 uova
- 1 cucchiaio miele
- 250 g farina
- 1/4 bustina lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la frutta candita a pezzettini, e lavare l'uvetta. Mettere le mandorle, l'uvetta e la frutta candita a macerare nel rhum.

Amalgamare al burro rammollito lo zucchero e il sale, sbattendo fino e che diventi bianco e schiumoso. Aggiungere le uova uno dopo l'altro, rimestando energicamente. A questo punto mettere il miele, la farina e il lievito. Unire al tutto la frutta candita e il rhum, nel quale la stessa ha macerato.

Spalmare di burro una carte oleata e farla aderire ad uno stampo da torte di 24 cm. Circa. Versarvi il preparato e far cuocere al forno per un'ora circa, a fuoco lento e regolare.

Il dolce si conserva parecchi giorni in una scatola ben chiusa.