

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum-cake alle nocciole e uvette

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

130 gr burro morbido

130 gr zucchero

120 gr farina

120 gr uvette

2 uova intere

2-3 albumi non montati

1 e 1/2 fialetta aroma rum

vaniglia scura

2 cucchiaini lievito

1 pizzico bicarbonato

granella di nocciole tostate

120 gr uvetta.

PREPARAZIONE

- 1 Montare a crema il burro e lo zucchero, unire l'aroma di vaniglia e quello al rum, poi un uovo alla volta, le nocciole tritate, la farina, il lievito, il bicarbonato e per ultimo gli albumi

tanti quanti ne serviranno per rendere l'impasto morbido.

Aggiungere le uvette ammollate nel rhum o nell'acqua tiepida, strizzate ed infarinate quindi versare in uno stampo da plum-cake e cospargere la superficie livellata con la granella di nocciole.

- 2 Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35-40 minuti, lasciando poi intiepidire il dolce nel forno aperto.