

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bond Street Cake

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 50 gr di frutta candita
- 50 gr di uvetta bianca
- 50 gr di uvetta nera
- 30 gr di mandorle spellate
- 2 bicchieri di Rhum
- 180 gr di burro morbido
- 180 gr di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di sale fino
- 3 uova
- 1 cucchiaio di miele
- 250 gr di farina
- 1/2 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare l'uvetta e metterla, insieme ai canditi e le mandorle, a macerare nel rhum. Lavorare il burro con il sale e lo zucchero finchè non si ottenga una crema bianca e

spumosa.

Aggiungere le uova, rimestando energicamente. Mettete il miele, la farina e il lievito.

Unire all'impasto la frutta fatta macerare nel liquore e il rhum stesso.

2 Cuocere a 170° per 1 ora.