

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Plum cake ai canditi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



Il plum cake ai canditi è un dolce delizioso che unisce tutto il sapore della tradizione alla golosità dei canditi. Perfetto per la colazione o per la merenda, è un dolce adatto anche a chi muove i primi passi in pasticceria!

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 5

BRANDY 1 cucchiaio da tè

ARANCE (biologiche) - 2

LIMONE (biologico) - 1

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaio da tè

FARINA per lo stampo -

BURRO per lo stampo -

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

CANDITI misti a cubetti - 30 gr

MIELE 3 cucchiaini da tavola

SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per circa 10 minuti.

Intanto lavate ed asciugate le arance ed il limone e grattugiate la scorza di un'arancia e quella del limone.

Spremete le arance e ricavatene 6 cucchiari di succo. Imburrate e infarinate uno stampo a cassetta da due litri. Accendete il forno a 180°C.

Tagliate il burro a pezzetti, mettetelo in una ciotola, unite lo zucchero e lavorate con il cucchiaino di legno fino a ottenere una crema omogenea.



2 Unite le uova, uno alla volta, aggiungendolo quando il precedente si è ben amalgamato, poi 4 cucchiari di succo di arancia, le scorze grattugiate e il Brandy.



3 Setacciate la farina con il lievito e amalgamatela a cucchiaiate al composto.



4 Versate nello stampo preparato e cuocete per 40 minuti nel forno già caldo.



5 Togliete lo stampo dal forno e dopo 5 minuti sformate il dolce sulla gratella e lasciatelo raffreddare un'ora.

In una piccola casseruola mescolate il miele ed il succo di arancia tenuto da parte e spennellateli sulla superficie del dolce.



6 Fatevi aderire i canditi e lasciate raffreddare ancora per due ore prima di servire.

