

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Plum cake ai canditi

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.

