

Plum-Cake inglese

Ricetta per 1 plum-cake grande o per alcuni piccoli (a seconda della grandezza degli stampi)



Ingredienti

5	Uova
200 g	Burro
200 g	Zucchero
1 Bustina	Zucchero vanigliato
200 g	Farina
½ Bustina	Lievito in polvere
50 g	Ciliege candite rosse*
100 g	Frutta candita a cubetti*
120 g	Uvetta
50 g	Mandorle, macinate

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C. Separare i tuorli dagli albumi. Lavorare i tuorli, il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Montare gli albumi a neve con lo zucchero vanigliato.

Mescolare la farina e il lievito ed unirli delicatamente alla massa dei tuorli. Incorporare delicatamente gli albumi all'impasto.

Tritare le ciliege. Unire delicatamente le ciliege, i cubetti di frutta e l'uvetta.

Imburrare uno stampo da plum-cake e spolverizzarlo con le mandorle. Versare l'impasto nello stampo e cuocere in forno per 40 minuti.



* in vendita presso Coop / Manor / Volg / CC Prodega

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch