

Plum Cake

ricetta per stampo da cm. 22 x 9 x 5

Ingredienti

Uvetta appassita	g	110	Tuorli d'uovo da 65/70 g	n	3
Cognac	g	70	Uovo intero da 65/70 g	n	1
Burro molto morbido	g	110	Farina per impasto	g	170
Zucchero velo fatto da voi	g	140	Farina per infarinare le uvette	g	25
Scorze di limone grattugiate	n	2	Lievito vanigliato in polvere bustine	n	1/3

Potete sostituire una parte dell'uvetta con dei canditi (Pag. 277)

Lavate le uvette, scolatele e mettetele ad insaporire nel cognac per una notte
Scolatele eliminando il cognac in eccesso e stendetevi sulla carta ad asciugare
Togliete 110 g di burro dal frigorifero e spezzettatelo. Grattugiate la scorza di limone
Infarinate le uvette in una ciotola e imburrate bene lo stampo
Se non possedete la macchina lavorate a mano il burro servendovi di un cucchiaio di legno
Aggiungete lo zucchero velo continuando a lavorare energicamente per altri 7/8 minuti
Unite tuorlo e uovo (uno per volta sempre lavorando). Accendete il forno (temperatura moderata)
Completate con la farina, il lievito e le scorze mescolando ancora un poco
Incorporate delicatamente uvette e l'eventuale farina in eccesso.
Rovesciate l'impasto nello stampo imburrato e infornate (parte bassa del forno)
Spegnete il forno e, senza aprirlo, lasciate riposare il plum cake per altri 20'
Togliete subito il dolce dallo stampo