

Plum Cake con frutta secca

giovedì 15 gennaio 2009

Ultimo aggiornamento venerdì 16 gennaio 2009

PLUM CAKE CON FRUTTA SECCA

(è straordinariamente energetico ..provare per credere ..)

OCCORRENTE :

-zucca 200g.

-farina 250g (di cui 200 di frumento e 50 di riso)

-olio di semi (un bicchiere da vino)

-uova n.3

-zucchero 120g

-uvetta 50g

-mandorle a scaglie 20g

-prugne secche snocciolate n.10

-rum o passito (1/2 tazza da te’)

-cannella (un cucchiaino colmo)

-zucchero a velo

- una bustina di lievito

* * *

* * *

* * *

* * *

PROCEDIMENTO:

Grattugiare la zucca e mettere l’uvetta con le prugne in una ciotola con il rum o il passito . In una terrina battere le uova con lo zucchero , unire l’olio poi la farina e il lievito. Scolare la frutta secca lasciando da parte il liquore, asciugarla e infarinarla , poi aggiungerla all’impasto ; unire anche la zucca grattugiata, le mandorle e la cannella mescolando bene il tutto.

Versare l’impasto in uno stampo rettangolare da plum cake e cuocere in forno caldo a 180° per circa 45/50 minuti.

A dolce freddo spolverizzare con zucchero a velo e…godetevi anche gli odori !!