

PLUM-CAKE

Ingredienti:

- 400g. di farina,
- 200g. di zucchero,
- 400g. di burro,
- 5 uova,
- 200g. di uva sultanina,
- 200g. di canditi,
- mezzo bicchiere di brandy,
- un cucchiaino di lievito in polvere,
- sale.

Sbattete i tuorli delle uova con lo zucchero, unite il burro ammorbidito al caldo e lavorate il composto con una spatola fino ad ottenere una crema liscia e spumosa.

Aggiungete al composto la farina, i canditi tagliati a pezzettini, l'uva ben lavata e asciugata, le chiare montate a neve con un pizzico di sale, il lievito e il brandy.

Mettete in uno stampo rettangolare imburrrato e infarinato, dai bordi abbastanza alti, in modo da evitare che l'impasto, lievitando, fuoriesca.

Infornate per circa un'ora in forno già riscaldato a 170 gradi.