BOND STREET CAKE

Ingredienti per 6-8 persone:

- 50 g frutta candita,
- 50 g uvetta bianca,
- 50 g uvetta nera,
- 30 g mandorle sbucciate,
- 2 bicchierini rhum,
- 180 g burro,
- 180 g zucchero,
- 1 cucchiaino sale fino,
- 3 uova,
- 1 cucchiaio miele,
- 250 g farina,
- 1/4 bustina lievito.

Tagliare la frutta candita a pezzettini, e lavare l'uvetta.
Mettere le mandorle, l'uvetta e la frutta candita a macerare nel rhum.
Amalgamare al burro rammollito lo zucchero e il sale, sbattendo fino e che diventi bianco e schiumoso.
Aggiungere le uova uno dopo l'altro, rimestando energicamente.
A questo punto mettere il miele, la farina e il lievito.
Unire al tutto la frutta candita e il rhum, nel quale la stessa ha macerato.
Spalmare di burro una carta oleata e farla aderire ad uno stampo da torte di 24 cm. circa.
Versarvi il preparato e far cuocere al forno per un'ora circa a fuoco lento e regolare.
Il "cake" si conserva parecchi giorni in una scatola ben chiusa.