PLUM-CAKE ALL'UVA

Ingredienti per 6-8 persone:

- 250 g di Farina;
- 200 g di uva;
- 150 g di zucchero;
- 150 g di burro;
- 4 uova;
- 1 bustina di lievito in polvere;
- un pizzico di sale.

Per lo stampo:

- 20 g di burro;
- uno stampo da plum-cake della capacità di 1 litro e mezzo circa.

Lavare l'uva, staccare gli acini, dividerli a metà ed eliminare i semi.
Mettere lo zucchero in una terrina, aggiungervi il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lavorarli con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto bianco e spumoso.
Aggiungere, uno alla volta, le uova, un pizzico di sale, la farina setacciata insieme al lievito e infine l'uva.
Foderare lo stampo, leggermente imburrato, con un foglio di carta vegetale e spennellarla con il burro rimasto fuso; versare il composto nello stampo fino a 2/3 della sua capacità e far cuocere il plum-cake in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa.
Togliere lo stampo dal forno, sformare il plum-cake, privarlo della carta e lasciarlo raffreddare.