



Plumcake con frutta secca

INGREDIENTI

- 190 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro morbido
- 150 g di prugne e albicocche secche
- 3 uova
- 12 g di lievito chimico
- liquore marsala
- 1 cucchiaino di succo di limone

ESECUZIONE

Mettere le prugne e le albicocche in una ciotola e coprirle con il marsala. Montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere i tuorli uno alla volta mescolando bene prima di unire il successivo, incorporare la farina setacciata con il lievito e infine la frutta secca ben scolata dal liquore. Montare gli albumi con il succo del limone fino ad ottenere un composto sodo e incorporarlo delicatamente all'impasto. Versare il tutto in uno stampo da plumcake e cuocere in forno a 180° per 45/50 minuti. Sformare e fare raffreddare su una grata per dolci; prima di servire spolverizzare con zucchero a velo.

