

PLUM CAKE CON UVAS PASAS

Ingredientes para 6-8 porciones:



3 Huevos grandes

180 gr. de azúcar

180 gr. de mantequilla

180 gr. de harina de repostería

½ sobre de levadura

50 gr. de uvas pasas

1 molde antiadherente tipo flanera

Elaboración:

- Precalentar el horno a 180º solo por abajo.
- Derretir la mantequilla 1 minuto en el microondas y reservar.
- En un bol batir muy bien los huevos con el azúcar.
- Añadir la mantequilla, la harina y la levadura y batir hasta que no queden grumos.
- Verter la masa en el molde y esparcir las pasas por encima (irán bajando durante la cocción)
- Hornear 30-35 minutos (colocar en la parte central del horno)

Nota: Se puede sustituir las pasas por frutos secos.