



Ricetta per Dolce all'inglese con canditi



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 90 min

1 stampo da plumcake

Ingredienti:

- 300 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo, oppure farina di farro o farina integrale
- 250 g burro
- 240 g zucchero
- 4 uova
- 50 g cedro candito tagliato a cubetti
- 50 g arancia candita tagliata a cubetti
- 150 g uvetta
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 2 Cu di rum
- 1 presa di sale, macis, cannella, polvere di chiodi di garofani
- scorza grattugiata di mezzo limone

Preparazione:

Imburrare una forma a cassetta e spolverarla con farina.

Sbattere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice, aggiungere i tuorli e gli aromi e continuare a sbattere per 5 minuti.

Lavare l'uvetta, infarinarla e unirla ai canditi.

Montare in neve ferma gli albumi ed incorporarli all'impasto con i canditi e la farina.

Versare nello stampo ed infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

65 -70 min. a 175°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati