



Plum-cake pera e uvetta

Ingredienti

- 125 gr burro a temperatura ambiente
- 150 gr zucchero semolato
- 2 uova
- 65 gr latte
- aroma alla vaniglia
- 250 gr farina
- 1 bustina di lievito
- 60 gr uvetta ammollato in acqua
- 1 pera senza buccia tagliata a spicchi

Procedimento

Monta il burro con lo zucchero per alcuni minuti, deve essere gonfio e spumoso.

Sempre con la frusta in azione, aggiungi a filo le uova e il latte, lascia che si amalgamino bene al composto di burro e zucchero.

Aggiungi l'essenza di vaniglia. Mescola il lievito con la farina, aziona la frusta e unisci un po' alla volta la farina al composto.

Scola l'uvetta e asciugala. Passa l'uvetta in poca farina, e uniscila al composto, mescolando piano con un mestolo.

Rivesti uno stampo da plum-cake con la carta forno. Versa il composto.

Disponi le fette di pera sopra.

Cuoci in forno a 210 gradi per 10 minuti, poi abbassa la temperatura a 170 gradi per 40 minuti