

Plum cake con chocolate

Subida por antonio el 18/04/2010

Etiquetas: Bizcochos, Postres



INGREDIENTES

- 125 g. de Chocolate
- 200 g. de Harina
- 200 g. de Azúcar
- 100 g. de Almendras tostadas
- 50 g. de Pasas
- 50 g. de Mantequilla
- 4 Huevos
- 1 Sobre de levadura química
- 1 Copa de Ron

PREPARACIÓN

Poner las pasas a remojar en el ron. Cortar el chocolate en trocitos muy pequeños.

Batir los huevos enteros con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa e incorporar la mantequilla ablandada, la levadura y la harina pasadas por tamiz.

Añadir el chocolate, las pasas y las almendras y mezclarlo con movimientos envolventes.

Verterlo en un molde rectangular, untado con mantequilla, y cocerlo en el horno a 180° de temperatura, durante 45 minutos aproximadamente.

Se puede adornar con almendras fileteadas.

Si se prefiere no utilizar licor, remojar las pasas en agua caliente.