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 AzÃºcar
100 g. de Almendras tostadas
50 g. de Pasas
50 g. de Mantequilla
4 Huevos
1 Sobre de levadura quÃ-mica
1 Copa de Ron

PREPARACIÓN

Poner las pasas a remojar en el ron. Cortar el chocolate en trocitos muy pequeÃ±os.
Batir los huevos enteros con el azÃºcar hasta obtener una consistencia cremosa e incorporar la mantequilla ablandada, la levadura y la harina pasadas por tamiz.
AÃ±adir 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 180Âº de temperatura, durante 45 minutos aproximadamente.
Se puede adornar con almendras fileteadas.
Si se prefiere no utilizar licor, remojar las pasas en agua caliente.