

Pastel con aguardiente al orujo

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

5 Huevos
200 g. de Azúcar
150 g. de Nata líquida
300 g. de Harina
50 g. de Mantequilla
1/2 Bolsita de levadura química
50 g. de Uvas pasas
3 Cucharadas de Orujo

PREPARACIÓN

Poner a remojo las pasas en aguardiente 30 minutos. Mezclar en una tarrina los huevos enteros y el azúcar. Añadir la nata y mezclar. Incorporar la harina poco a poco, la mantequilla derretida y la levadura. Mezclar. Añadir las pasas y el aguardiente.

Untar de mantequilla y harina un molde alto redondo. Llenarlo de la masa y hornear a 200°C de 35 a 40 minutos.

Verificar la cocción con la punta de un cuchillo (que tendrá que salir seca). Quitar del molde y dejar enfriar.