

673. PLUM-CAKE

È un dolce della stessa famiglia del precedente, mentitore anch'egli del nome suo.

Zucchero, grammi 250.

Burro, grammi 250.

Farina finissima, grammi 250.

Candito, grammi 80.

Uva malaga, grammi 80.

Detta sultanina, grammi 80.

Detta passolina, grammi 80.

Uova intere, n. 5.

Rossi d'uovo, n. 4.

Rhum, un decilitro scarso, ossia cinque cucchiariate.

Odore di scorza di limone o vainiglia.

Il candito tagliatelo a filetti sottili e levate i semi all'uva malaga. Lavorate prima il burro da solo con un mestolo, rammorbidendolo al fuoco se occorre, aggiungete lo zucchero e seguitate a lavorarlo finché sia divenuto bianco. Scocciate le uova una alla volta mescolando, poi la farina e per ultimo il rimanente. Versate il composto in uno stampo liscio che sia stato prima foderato di carta unta col burro dalla parte interna e cuocetelo al forno. Potete servirlo caldo spolverizzato di zucchero a velo, ed anche freddo, che è buono egualmente. La carta serve per impedire che le uve si attacchino allo stampo. Questa dose basterà per dodici persone.