



Cake al miele e uvetta

[Del 12/07/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 220 g di burro, 5 uova, 200 g di miele, 500 g di farina, 500 g di uvetta sultanina, 200 g di scorze di arance o cedro candito, 15 g di lievito di birra

Lavorate 200 g di burro fino a quando diventi morbido e spumoso: unite le uova sempre mescolando e il miele riscaldato per renderlo più fluido. Aggiungere ora la farina con il lievito precedentemente incorporato, e sempre mescolando unite i canditi a dadini e l'uvetta fatta prima rinvenire in acqua tiepida. Imburrare con i 20 g del burro una forma da cake, e foderatela un una foglio di alluminio: versate dentro il composto che dovrà superare i 2/3 della profondità e ponete al forno freddo. Accendete il forno e regolatelo a 150 gradi: la cottura deve durare da 1 ora a 1 e mezzo. Il cake deve essere fatto riposare almeno 1 giorno, meglio 2 o 3.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]