

CAKE AI CANDITI

Ingredienti

250 g	farina
100 g	burro morbido
2	uova
150 g	zucchero
150 ml	latte
100 g	canditi misti a pezzettini
100 g	uvetta
1	scorza di limone
½	bustina di lievito
	sale

Preparazione

Far rinvenire l'uvetta nell'acqua tiepida.

Infarinare i canditi con l'uvetta (così non vanno sul fondo)

Lavorare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.

Unire le uova, la scorza grattugiata del limone e 1 pizzico di sale.

Aggiungere piano piano la farina setacciata.

Aggiungere il latte poco a poco.

Aggiungere il lievito setacciato e per ultimo i canditi e l'uvetta infarinati.

Amalgamare bene il tutto e versare il composto in uno stampo

Cuocere per 50 min nel forno preriscaldato a 180°