

# Tutti fruti cake

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Harina:** 250 grs.

**Higos secos:** 50 g

**Polvo de hornear:** 4 cditas.

**Queso Crema:** 180 grs.

**Leche:** 1/2 Taza

**Pasas de Uva:** 30 grs.

**Azucar:** 150 grs.

**Ciruelas secas:** 50 g

**Yemas:** 2 Unidades

**Claros:** 2 Unidades

**Peras secas:** 50 g

**Canela:** 1 c dita.

## Varios

**Menta fresca:** Cantidad necesaria

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la *harina* tamizada con el polvo de hornear, la canela y mezcle.
- Agregue la ralladura del *limón*, las pasas de uva picadas, las ciruelas picadas, las peras secas remojadas y picadas, los higos secos picados.
- En otro bowl bata el queso *crema* con la leche, las yemas y el azúcar, y agregue a los ingredientes secos.
- Bata las claras a punto nieve y agregue a la preparación, mezcle con cuidado de abajo hacia arriba.
- Coloque la masa en un molde de budín inglés enmantecado y espolvoreado con pan rallado.
- Cocine en horno moderado entre 35 y 40 minutos.
- Desmolde y deje enfriar.

## Presentación

- Espolvoree con azúcar impalpable y decore con *menta* fresca. Corte en porciones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tutti-fruti-cake>