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
Claras: 2 Unidades
Peras secas: 50 g
Canela: 1 cdita.

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