

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 4 Huevos grandes a temperatura ambiente
- 150 g de Harina
- 150 g de Azúcar
- 150 g de Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 sobre de Levadura de repostería
- 40 ml de Ron
- 150 g de Pasas u otras frutas secas

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Hidratar las pasas en el ron. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema más o menos homogénea. Ir añadiendo los huevos de uno en uno, batiendo hasta que estén completamente integrados antes de añadir el siguiente. Añadir también las pasas con el ron y mezclar. Tamizar la harina con la levadura poco a poco sobre la masa e irla batiendo con suavidad. Disponer en un molde engrasado y enharinado y hornear durante 50 minutos aproximadamente.