

Dundee cake

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Existen muchas clases de miel: de romero, de naranjo, de almendro...cada una con un sabor y color diferente.

Modo express

1. Deje las pasas en remojo en agua durante 1 hora. Escúrralas, trocee la mitad y reserve la otra mitad entera sin picar. Ralle la piel del limón.
2. En un bol, mezcle las pasas troceadas, la piel de naranja confitada, la ralladura de limón y el whisky.
3. En otro bol, bata la mantequilla y el azúcar hasta que se forme una crema esponjosa. Incorpore los huevos de uno en uno y agregue la mezcla de frutas. Tamice la harina y la levadura por encima y añada las almendras picadas. Remueva.

4. Unte el fondo y los lados de la cubeta Chef Plus Induction con las 4 cucharadas de miel. Reparta las almendras fileteadas y las pasas enteras por toda la base; vierta la masa.
5. Cierre la tapa, y programe el menú Horno a 162º durante 25 minutos. Deje que el pastel se enfríe por completo antes de desmoldar.