

Plum caque de Luci

Ingredientes:

250 g. de margarina
250 g. de azúcar
4 huevos
100 g. de pasas de Corinto
100 g. de guindas confitadas
½ vaso de coñac
300 g. de harina
1 sobre de levadura

Preparación

Poner en remojo las pasas y las guindas con el coñac.
Batir la margarina con el azúcar unos cinco minutos.
Añadir los huevos uno por uno revolviendo en cada huevo.
Mezclar la harina y la levadura.
Añadir el coñac y mezclarlo bien.
Por último, rebozar con harina las pasas y las guindas.
Mezclarlo y revolver bien.

Untar con margarina un molde alargado y verter dentro la preparación.

El horno hay que calentarlo a tope un cuarto de hora antes.
Cuando se ponga el molde en su interior bajar la temperatura a 180 grados y hornearlo unos 45 minutos.