

- Fruit cake -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 250 GR. DE HARINA
- 150 GR. DE AZÚCAR REFINADA
- 150 GR. DE POLVO PARA HORNEAR
- 4 HUEVOS
- 85 ML. DE ACEITE DE MAÍZ
- 187 GR. DE MANTEQUILLA SUAVE

- 1 GR. DE SAL
- 1 GR. DE CLAVO MOLIDO
- 60 GR. DE AVELLANA TOSTADA PICADA
- 60 GR. DE NUECES TOSTADAS Y PICADAS
- 200 GR. DE FRUTA CRISTALIZADA MIXTA
- 1 GR. DE NUEZ MOSCADA EN POLVO
- 50 GR. DE PASAS
- 100 ML. DE BRANDY O RON

DECORACIÓN:

- 10 NUECES
- 10 CEREZAS ROJAS
- 50 GR. DE FRUTA CRISTALIZADA EN TIRAS

JARABE PARA HUMECTAR

- 300 GR. DE AZÚCAR
- 300 ML. DE AGUA
- 300 ML. DE BRANDY O RON

PROCEDIMIENTO

- 1.- BATE LA MANTEQUILLA CON AZÚCAR EN LA BATIDORA CON PALA O GLOBO. ACREMAR MUY BIEN.
- 2.- AGREGA LOS HUEVOS 1 A 1 Y LA VAINILLA MOLINA, CONTINÚA BATIENDO HASTA UNIR TODO Y QUE SE VEA MUY CREMOSO, PUEDE TARDAR UN POCO SI EL HUEVO NO ESTÁ A TEMPERATURA AMBIENTE.
- 3.- AGREGA EL ACEITE EN FORMA DE HILO HASTA INCORPORAR TODO (CONTINUAR BATIENDO).
- 4.- UNE TODOS LOS POLVOS, CERNIRLOS JUNTOS, AGREGAR POCO A POCO A LA MEZCLA ANTERIOR YA FUERA DE LA BATIDORA Y DE MANERA ENVOLVENTE.
- 5.- INCORPORA LAS NUECES, AVELLANAS, PASAS Y FRUTA CRISTALIZADA (PREVIAMENTE CORTADA Y MACERADA EN EL LICOR UNAS HORAS ANTES).
- 6.- VACÍA EN UN MOLDE RECTANGULAR PREVIAMENTE ENGRASADO, DECORA CON LAS FRUTAS Y LAS NUECES, HORNEA A 175 °C DURANTE 40 MIN APROXIMADAMENTE O HASTA QUE EL PALILLO SALGA LIMPIO. DEJA ENFRIAR.
- 7.- PARA EL JARABE: HIERVE EL AGUA Y EL AZÚCAR HASTA DISOLVER, ENFRÍA Y AGREGA EL LICOR, RESERVA HASTA QUE EL PANQUÉ ESTÉ COMPLETAMENTE FRÍO, BAÑA CON UNA BROCHA EL PANQUÉ TANTAS VECES COMO SE DESEE HUMECTAR.