



CAKE CON PASAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 200 g de margarina vegetal
- 200 g de azúcar
- 100 g de pasas
- 4 unidades de huevo entero
- brandy (una copa)
- levadura en polvo
- 400 g de harina de trigo

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 139 g	Grasas 47.6 g
Kcal 1093	Proteínas 17.4 g

- Dejar las pasas en remojo en la copa de Brandy, mientras se prepara el cake.
- Mezclar en un bol grande, la margarina con el azúcar y batir bien hasta conseguir una textura cremosa. Añadir las yemas, incorporándolas una a una y batiéndolas. Incorporar a continuación la harina mezclada con la levadura y remover.
- Escurrir las pasas, pasar por un poco de harina y añadir a la mezcla anterior.
- Batir las claras a punto de nieve y añadirlas mezclando bien.
- Untar un molde con mantequilla, espolvorear un poco de harina y llenar con la mezcla. Meter al horno precalentado, unos 30-40 minutos (con cuidado para que no se queme la superficie del cake). Desmoldar.