

## PLUM-CAKE DE NUECES

### INGREDIENTES:

150 g de Azúcar

4 Huevos

130 g de Mantequilla

330 g de Harina

150 g de Nueces

1 Sobre de levadura Royal

### PREPARACIÓN:

Se trocean las nueces durante 6 segundos a velocidad 3 1/2, procurando que queden trocitos pequeños y reserven.

Vierta en el vaso el azúcar y los huevos, programe 2 minutos a 40° velocidad 5.

Agregue la mantequilla y mezcle 10 segundos a velocidad 5.

Añada la harina, la levadura, y la sal y mezcle 10 segundos a velocidad 6.

Incorpore las nueces y mezcle con la espátula.

Pincele un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo. Vierta la mezcla en el molde sin llenarlo mas de la mitad, espolvoree la superficie con azúcar normal e introdúzcalo en el horno a 170° durante 30 minutos aprox.