FRUITCAKE

Ingredientes:

- ½ taza de dátiles picados
- ½ taza de cerezas rojas picadas
- 1 taza de piña en almíbar picada
- ½ taza de chabacanos deshidratados picados
- 1/3 de taza de pasas
- 1 taza de nuez picada
- ½ taza de almendras peladas y fileteadas
- 1 taza de ron o brandy (250ml)
- 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
- ¾ de taza de azúcar
- 5 huevos
- 3 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- Frutas secas para decorar
- Azúcar glas para decorar

Procedimiento:

Horno Precalentado a 180°C.

1. Remoja las frutas y las nueces con el ron en un recipiente y tápalo con papel auto adherente y deja reposar en el refrigerador por 1 día. Cuela y reserva las frutas y el ron.
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos y la vainilla incorpora poco a poco la harina previamente mezclada con la canela, la nuez moscada, el polvo para hornear y la sal. Por último añade las frutas que reservaste.
3. Coloca en 2 moldes para panque medianos previamente engrasados y enharinados. Hornear por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salsa limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
4. Pica cada panque con un tenedor en diferentes pares y baña con el ron reservado hasta que

lo absorba por completo.

5. Decora con las frutas secas y ofrece espolvoreando con azúcar glas.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8