

Fruitcake



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

20

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 tazas de frutas cristalizadas cortadas en trocitos (acitrón, naranja, limón e higos)

1/4 de taza de ron

1 taza de harina

1 cdita de levadura en polvo

1/2 taza de mantequilla

1/4 de taza de azúcar refinada

5 pzas Huevo San Juan

3 cdas de miel de abeja

5 chabacanos frescos sin hueso, en trozos

5 ciruelas pasas sin hueso, troceadas

1/2 taza de moras azules

1/2 taza de cerezas

2 tazas de nueces enteras

Cantidad necesaria fruta cristalizada para decorar y azúcar glass

Para el jarabe

2/3 de taza agua

3 cdas de azúcar refinada

1/4 de taza de ron añejo

Preparación

- Macerar las frutas cristalizadas con el ron.
- Cernir la harina con la levadura y reservar.
- Acremar la mantequilla mezclando con el azúcar e incorporar 2 huevos, batir y añadir la miel de abeja poco a poco.
- Agregar 1/4 de la mezcla de harina y levadura y agregar los huevos y la harina restantes, batir hasta formar una consistencia cremosa.
- Sacar las frutas cristalizadas del ron, enharinarlas e incorporar a la masa. Incorporar los chabacanos, junto con las ciruelas pasas y revolver.
- En un molde previamente engrasado vaciar la mezcla y reservar durante 6 horas en el refrigerador.
- En el horno precalentado 200 °C hornear por 10 minutos e ir bajando la temperatura a 160 °C hornea por 40 minutos.
- Sacar del horno, desmoldar y bañarlo con el jarabe.

- Deja enfriar y decorar con la fruta cristalizada, las moras azules, las cerezas, las nueces y el azúcar glass. Para el jarabe
- Hervir el agua con el azúcar durante 20 minutos.
- Retirar del fuego, deja que se entibie y agrega el ron.