



### INGREDIENTES:

- 110 gramos de harina de arroz (puedes hacerla en la Thermomix).
- 70 gramos de maicena. la mitad del conjunto de los dos sobres de gasificante de Mercadona.
- 3 huevos.
- 170 gramos de azúcar.
- 150 gramos de mantequilla.
- una pizca de bicarbonato sódico.
- 200 gramos de manzana reineta pelada y rallada (viene a ser una manzana).
- 1 cucharada sopera de pasas.
- 60 gramos de nueces peladas
- 1/2 cucharadita de canela.

### PREPARACIÓN:

1. Pon a remojo las pasas en agua para hidratarlas una media hora antes de empezar a preparar nuestro cake.
2. Precalienta el horno con calor solo abajo a 180°.
3. Pon en el vaso del Thermomix los huevos y el azúcar y **programa 4 minutos en velocidad 3** . Cuando la mezcla dobla el volumen y está espumosa, añade las harinas (mezcladas con el gasificante y el bicarbonato y si es posible tamizándola) poco a poco, y de la misma manera añade la mantequilla fundida.
4. Una vez mezclado bien incorpora las manzanas ralladas con la canela, las pasas enharinadas (con harina de arroz) y las nueces trituradas. En este paso mezclamos cuidadosamente.

5. Untamos con mantequilla y enharinamos un molde de plum-cake y vertemos la preparación.

6. Al horno con ello durante 45 minutos o hasta que pinchando con una aguja de punto en el centro del pastel, esta salga limpia. Lo dejamos enfriar antes de desmoldarlo.