



INGREDIENTES:

- **Molde:**
- 70 gramos de caramelo líquido
- 2 manzanas
- 2 cucharadas de zumo de limón
- **Plum cake:**
- 50 gramos de pasas de corinto
- 30 gramos de ron
- 200 gramos de mantequilla, (a temperatura ambiente)
- 200 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 150 gramos de harina de repostería
- 80 gramos de harina de almendras
- 2 cucharaditas de levadura química
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 pellizco de pimienta molida
- 1 pellizco de clavo en polvo

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180 grados. Unte con caramelo el fondo y las paredes de un molde de plum-cake de 25 x 12 x 7 cm. A continuación, cúbralo con láminas de manzana rociadas con una cucharada de zumo de limón.
2. Ponga a macerar las pasas en el ron.

3. Trocee en el vaso la manzana restante con una cucharada de zumo de limón programando **3 segundos, velocidad 4**. Saque y reserve.
4. Ponga en el vaso la mantequilla y el azúcar. Programe **30 segundos, velocidad 4**.
5. Programe **velocidad 3 (sin programar tiempo)** y vaya añadiendo los huevos uno a uno por el bocal. Baje los restos de las paredes con la espátula y programe **5 segundos, velocidad 3**.
- .
6. Añada el resto de ingredientes (menos las pasas y las manzanas) y programe **4 segundos, velocidad 3**.
- .
7. Incorpore las manzanas y las pasas y termine de mezclar ayudándose con la espátula. Vierta la preparación en el molde preparado, alisando la superficie y dándole unos golpecitos sobre la encimera para asegurar que rellena bien los rincones. Introduzca en el horno durante 40 ó 45 minutos. Desmolde en caliente.