

**Creador:** Monónimo



**Descripción:**

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 10 personas :

- 4 Huevos grandes a temperatura ambiente
- 150 g de Harina
- 150 g de Azúcar
- 150 g de Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 sobre de Levadura de repostería
- 40 ml de Ron
- 150 g de Pasas u otras frutas secas

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Hidratar las pasas en el ron. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema más o menos homogénea. Ir añadiendo los huevos de uno en uno, batiendo hasta que estén completamente integrados antes de añadir el siguiente. Añadir también las pasas con el ron y mezclar. Tamizar la harina con la levadura poco a poco sobre la masa e irla batiendo con suavidad. Disponer en un molde engrasado y enharinado y hornear durante 50 minutos aproximadamente.