CAKE DE CEREZAS

Ingredientes:

1/2 libra de cerezas

4 huevos

1/2 (8 onzas) libra de harina

8 onzas de mantequilla

1/2 taza de leche

1 cucharadita colmada de polvo de hornear.

8 onzas de azúcar.

Procedimiento:

Se bate el azúcar con la mantequilla hasta que se vea cremosa, se le echan las yemas bien batidas, luego la harina y la leche alternativamente y por último las cerezas picadas (que con anterioridad se han envuelto en harina para que no bajen al fondo del recipiente). Hornéese a 350° más o menos por 30 minutos.

Si desea probar si ya está cocido, métase un palillo en el centro, y si sale seco, es que ya está cocido.