CAKE DE CAFE DE MARIA DEL PILAR

Ingredientes:

1 taza de mantequilla (8 onzas)
2 tazas de azúcar
4 huevos
2 cucharadas de miel
1 taza de café tinto y frio
3 3/4 taza de harina
5 cucharadas de Baking
1 cucharada de canela
1/2 cucharadita de clavo de olor molido
1/2 cucharadita de nuez moscada
3/4 taza pasas sin semillas y cortadas
3/4 taza citrón cortadas en rebanadas y picadas
2 cucharadas de Brandy o 4 de Vermouth

Procedimiento:

Se bate la mantequilla hasta que tome la consistencia de una crema y se le añaden las yemas bien batidas, el café y la harina alternativamente. Se cierne el Baking, se le agrega a la mezcla y se bate bien. Se le agregan las pasas,citrón los polvos y las esencias y el licor. Se baten las claras y se envuelven en la mezcla.

Se engrasa un molde hondo y se asa a temperatura de 350° de 20 a 30 minutos.