

Torta Galesa

por Myvirtualcook



Ingredientes

250 gr de Manteca

250 gr de Azucar Negra

150 gr de Azucar de Caña o Rubio

4 Huevos

100 gr de Mermelada de Ciruelas

350 gr de Harina de Trigo "0000"

½ cdita de Canela en Polvo

½ cdita de Nuez Moscada en Polvo

½ cdita de Clavo de Olor en polvo o Picado muy fino

½ cdita de Bicarbonato de Sodio

100 cc de Marsala

100 cc de Cognac o Rhum

200 gr de Chocolate Fondente o Semi Amargo

100 gr de Nueces

200 gr de Cerezas al Marraschino

15 gr de Cascaras de Naranjas Abrillantadas

150 gr de Pasas de Uva

