**Guinness Porter Cake**

450 γρ. αλεύρι

230 γρ. σταφίδες

1/2 κ.γ σόδα

230 γρ. ζάχαρη

230 γρ. βούτυρο

3 αυγά

115 γρ. κομματάκια από φλούδες φρούτων

450 γρ. διάφορα αποξηραμένα φρούτα

1/2 κ.γ ανάμεικτα μπαχαρικά

1/2 κ.γ κανέλλα

57γρ. αμύγδαλα ψιλοκομμένα

285 ml μπύρα Guinness (μαύρη μπύρα)

Κοσκινίστε σε ένα μπολ το αλέυρι,τη σόδα και τα μπαχαρικά.

Χτυπήστε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη για 5 -10 λεπτά μέχρι να γίνουν κρέμα.

Προσθέστε ένα –ένα τα αυγά και συνεχίστε το χτύπημα.

Ρίξτε μετά το μίγμα με το αλεύρι, τις σταφίδες, τα κομμάτια από τις φλούδες φρούτων, τα αμύγδαλα και τα αποξηραμένα φρούτα. Προσθέστε την μπύρα και ανακατέψτε καλά.

Ρίξτε το μίγμα σε μια βουτυρωμένη φόρμα.

Ψήστε στη μεσαία σχάρα ( 150° C) για 2 ώρες. Αφού βγάλετε το κέικ από το φούρνο, αφήστε το λίγο να κρυώσει και μετά σερβίρετέ το σε ένα δίσκο. (Σκεπάστε το με μια πετσέτα)