

Cobler de prunes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cognac: 50 cc

Agua: 300 cc

Ciruelas pasas: 200 g

Ciruelas frescas: 300 g

Masa

Yema: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Harina 0000: 300 g

Manteca: 160 g

Azucar: 1 cda.

Opcional

Menta:

Sirop

Azucar: 300 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Agua: 250 cc

Licor de naranja: 30 cc

Varios

Yemas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte las ciruelas en trozos grandes, elimine los carozos.
- Remoje las ciruelas pasas en agua tibia y Cognac.
- Escorra y pique groseramente.

Sirop

- Abra la *chaucha* de vainilla a lo largo y raspe las semillas
- En una *cacerola* prepare un sirop con el azúcar, el agua, el *licor* y la vainilla.
- Cuando rompa el hervor incorpore las ciruelas frescas y cocine durante 5 minutos.
- Escurra las ciruelas.

Masa

- Procese la *harina* con la *manteca* fría el azúcar y la yema hasta unir todos los ingredientes.
- Agregue agua de ser necesario.
- Deje reposar cubierta en la heladera durante 30 minutos.

Armado

- Estire la masa de un diámetro mayor al molde.
- Cubra un molde para tarta.
- Cubra el fondo de la tara con las ciruelas frescas, encima distribuyas las ciruelas pasas.
- Repliegue los bordes de masa hacia el centro.
- Pincele la masa con yema batida.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 25 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva la tarta en una fuente.
- Decore con hoja de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cobler-de-prunes>