

# Cobler de prunes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Cognac: 50 ccCiruelas pasas: 200 gAgua: 300 ccCiruelas frescas: 300 g

Masa

Yema: 1 Unidad Manteca: 160 g
Agua: Cantidad necesaria Azucar: 1 cda.

Harina 0000: 300 g

**Opcional** 

Menta:

**Sirop** 

Azucar: 300 grs. Agua: 250 cc

Vaina de vainilla: 1 Unidad 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.
- Escurra 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 180º 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