Crostata de Frutas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Agua frìa: 200 Ml
Harina: 350 Gramos
Manteca: 355 Gramos

Relleno y crema

Azucar impalpable: 3 cdas
Azucar: 100 grs
Canela: 1 Rama
Ciruelas: 1 Kilo
Crema de leche: 360 c.c.
Manteca: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Colocar en un bol la *harina* junto con la *manteca* fría cortada en cubos
- Integrar los ingredientes hasta lograr un arenado
- Agregar el agua de a poco y formar el bollo de masa
- Envolver en papel film y llevar a la heladera 1 hora.
- Retirar de la heladera, espolvorear la mesada con un poco de *harina* y estirar la masa con la ayuda de un palote
- Cubrir la base de la tartera con un círculo de papel *manteca* y colocar encima la masa
- Reservar.

Relleno

- Cortar las ciruelas en mitades sin pelarlas y retirar *carozo*.

- Colocarlos en un bol junto con la *manteca* cortada y el azúcar, y mezclar.
- Disponer sobre la masa
- Doblar los bordes de la masa hacia el centro generando una especie de repulgue y hornear a 200°C hasta *dorar*
- Batir la *crema* hasta que tome consistencia sin agregarle azúcar y servir la crostatta tibia, espolvoreando un poco de azúcar impalpable por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crostata-de-frutas