

Crostata speziada di prugne

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal fina: ½ cdita.

Canela: ½ cdita.

Azucar impalpable: 50 g

Manteca: 50 g

Vino moscato: Cantidad necesaria

Harina 0000: 300 g

Caramelo al Vin Santo

Azucar: 200 grs.

Vin Santo: 150 cc

Limon: ¼ Unidad

Opcional

Canela en rama:

Relleno

Clavo De Olor: Una pizca

Huevo: 1 Unidad

Crema de leche: 60 cc

Canela: Una pizca

Nuez Moscada: Una pizca

Ciruelas pasas descaroizadas: 400 g

Ron: 120 cc

Mascarpone: 300 grs.

Mermelada de naranjas: 70 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina*, la sal, el azúcar y la canela.
- Integre la *manteca* con las manos.
- Agregue el vino hasta unir los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.

- Estire la masa y forre un molde para tarta.

Relleno

- Remoje las ciruelas en el *ron*.
- Escurra las ciruelas y reserve el *ron*.
- En un bowl mezcle el mascarpone, las *especias*, la mermelada, una cucharada del *ron* reservado, la *crema* de leche y el *huevo*.

Armado

- Acomode las ciruelas en la base de la tarta.
- Cubra con la mezcla de mascarpone.
- Cocine en horno precalentado a 175° C durante 35 minutos aproximadamente.

Caramelo al Vin Santo

- Exprima el *limón*.
- En una *cacerola* derrita el azúcar con el vino hasta formar un caramelo espeso.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con el caramelo, encima sirva una porción de tarta.
- Decore con canela en rama.

- Si lo desea, puede procesar las ciruelas en lugar de usarlas enteras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostata-speziata-di-prugne>