Kuchen de Ciruelas

Ingredientes

Para la cubierta

Almendras fileteadas: 50 g
Semillas de Girasol: 50 g
Zapallos verdes repelados: 50 gr

Para la masa

Leche: 160 cc
Manteca: 140 g
Aceite De Maíz: 140 cc
Almidón de Maíz: 50 g
Canela molida: 1 cda.
Huevo: 5 Unidades
Polvo de hornear: 20 g
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Azúcar orgánico: 200 g
Ciruelas: 600 g
Harina: 350 g
Polvo para flan: 40 grs.
Sal fina: Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

enmantecamos cuidadosamente un molde de 24 cm de tubo central y a&ntilde

- Adimos 25 g de semillas de girasol, 25 g de semillas de *zapallo* verde y 25 g de almendras fileteadas.
- Distribuimos para cubrir la base enmantecada y llevamos a frío
- Reservamos.

Para la masa

- Batimos con lira 140 g de *manteca* pomada hasta cremar
- Agregamos 200 g de azúcar orgánico y 140 cc de aceite de maíz con una pizca de sal.
- Continuamos batiendo y añadimos 5 huevos.
- Por último, agregamos 160 cc de leche intercalando con 350 g de *harina* tamizada con 50 g de almidón de maíz y 20 g de polvo de hornear.
- Pasamos la masa a un bol y reservamos.
- Mezclamos en un bol 600 g de ciruelas en cubos, una pizca de canela y 40 g de polvo para flan
- Reservamos.
- Sobre el molde ya frío incorporamos 1/3 de la masa reservada.
- Mezclamos la fruta reservada con la masa restante y llevamos al molde
- Por encima incorporamos las semillas restantes.
- Llevamos al horno a 170°C durante 60 minutos
- Dejamos enfriar antes de desmoldar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kuchen-de-ciruelas