Masitas de ciruelas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 75 g
Polvo de hornear: 1 cdita.
Agua: 3/4 Taza
Sal: 1/2 cdita.
Harina: 240 grs.
Manteca derretida: 50 g

Baño

Jugo de Limón: cc
Azucar impalpable: 4 cdas.

Relleno

Jugo de Limón: 2 a 3 cdas.
Azucar: 3 cdas.
Ciruelas secas: 200 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque sobre la mesa la *harina* con el polvo de hornear, la sal y la *manteca*, mezcle con un tenedor y luego con las manos.
- Añada, de a poco, el agua hasta formar una masa suave.
- Forme un rollo con la masa, luego estire con palote de madera hasta que quede un cuadrado bien fino.
- Pinte la superficie con *manteca* derretida, espolvoree con *harina* y doble por la mitad.
- Pinte nuevamente con *huevo*, espolvoree con *harina*, vuelva a doblar por la mitad.
- Repita el procedimiento una vez más hasta lograr doblar la masa en 8 partes.

- Deje descansar durante unos minutos.

Relleno

- Remoje las ciruelas y luego pique.
- Añada el azúcar, el *jugo* de *limón*, mezcle bien y reserve.

Armado

- Corte la masa por la mitad.
- Estire una parte con palote de madera en forma rectangular, dejándola bastante fina y coloque sobre una fuente de horno previamente enmantecada y enharinada.
- Cubra la capa de masa con el relleno.
- Estire la otra parte de la masa de la misma forma, tape el relleno y pinche la superficie con un tenedor.
- Cocine en horno moderado 180° entre 20 o 25 minutos aproximadamente.

Baño

- En un bowl coloque el azúcar impalpable y agregue de a poco el *jugo* de *limón* revolviendo hasta que tome consistencia espesa.

Presentación

- Retire del horno y pinte con el baño.
- Deje enfriar la masa, corte en pequeñas porciones y sirva.

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