

Pastel de ciruelas campesino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Torrontés Blush 1998:

Crumble

Azucar: 200 grs.

Harina: 350 grs.

Manteca: 200 g

Cubierta

Almendras fileteadas: 50 g

Masa

Levadura: 30 grs.

Romero: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 45 cc

Sal: 1 Una pizca

Leche tibia: 250 cc

Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* en la leche tibia.
- Tamice la *harina*.
- Pique finamente el *romero*.
- En un bowl mezcle la *harina* con el azúcar, la sal, el *huevo*, el *romero*, el aceite y la leche con la *levadura*.

- Tome la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar en la mesada enharinada.
- Deje reposar en lugar tibio durante 1 hora o hasta que doble su volumen.

Cubierta

- Corte las ciruelas al medio y elimine el *carozo*.
- Realice cortes en la pulpa sin llegar a la cáscara.

Crumble

- Procese la *harina* con la *manteca* fría.
- Agregue el azúcar y termine de mezclar.

Armado

- Aceite una placa para horno y extienda la masa con la ayuda de los dedos en toda la superficie.
- Cubra con un lienzo y deje levar nuevamente.
- Inserte las ciruelas con la cáscara hacia abajo.
- Distribuya el *crumble* encima del pan y las almendras.
- Deje descansar durante 5 minutos más.
- Cocine en horno caliente a 200°C durante 25 a 30 minutos o hasta que se vea dorado.

Presentación

- Sirva una porción de pan en el centro de un plato.
- Acompañe con *crema* batida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-ciruelas-campesino>