Pastel de Ciruelas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Base

Azucar rubia: 3/4 Taza
Huevo: 1 Unidad
Ciruelas: 400 g
Mantequilla: 60 g
Leche: 3/4 Taza
Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.
Harina: 2 Tazas
Arándanos: 200 g
Polvo de hornear: 1 1/2 cditas.
Mermelada de frutos rojos: cantidad necesaria
Canela: 1/2 cdita.

Crumble

Azucar rubia: 1/2 Taza
Mantequilla: 80 g
Harina de almendras: 1/2 Taza
Canela: 1/2 cdita.
Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Base

- En un bol, mezclar la *mantequilla* pomada con el azúcar rubia hasta obtener una preparación lisa y cremosa
- Agregar el *huevo* e integrar.
- Incorporar la *harina* y el polvo de hornear intercalando la leche tibia
- Añadir la esencia de vainilla y la canela.
- Engrasar una fuente para horno y espolvorear con azúcar
- Volcar la preparación en la misma y esparcir parejamente con una espátula.

- Cubrir la superficie con una capa de mermelada de frutos rojos, disponer por encima las ciruelas cortadas en cubos y los *arándanos*
- Reservar.

Crumble

- En un bol, mezclar la *mantequilla* pomada, la azúcar rubia, la *harina*, la *harina* de almendras y la canela.

Armado

- Cubrir la base con el *crumble*, pero sin aplastar.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C por 40 minutos.
- Retirar y servir.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que el *huevo* esté a temperatura ambiente.
- Si eres amante de los crumbles, anímate a preparar el Pastel de Pera de Virginia Sar

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar, Desayunos y Meriendas".

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