

# Pastel de Ciruelas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Base

**Azúcar 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

**Azúcar 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, animate a preparar el [Pastel de Pera](#) de Virginia Sar

## Para más

- Si 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>