

Pastel della Mamma

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar rubia: c/n

Licor de naranja: c/n

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Ciruelas: 6 Unidades

Manteca: c/n

Masa

Azúcar: 12 Cucharadas

Leche: 2 Tazas

Escencia de vainilla: c/n

Limón para su ralladura: 2 Unidades

Romero picado: a gusto

Huevos: 3 Unidades

Harina Leudante: 350 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bol desgranar la *manteca* a temperatura ambiente con la *harina*.
- Agregar azúcar, leche, huevos, esencia de vainilla, *romero* picado y mezclar hasta integrar.
- Enmantecar y enharinar un molde de torta de 24 cm, tipo flanera.
- Rellenar con la mezcla y espolvorear abundante azúcar por encima y el resto del *romero*.
- Cocinar en horno a 180 °C por 45 minutos.
- En una sartén con *manteca* cocinar 2 minutos las ciruelas descaroizadas en mitades.
- Agregar azúcar, *licor* de *naranja*, ralladura y cocinar 3 minutos
- Servir la torta acompañada de las ciruelas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-della-mamma>