Pastel della Mamma

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar rubia: c/n
Licor de naranja: c/n
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Ciruelas: 6 Unidades
Manteca: c/n

Masa

Azucar: 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 espolvoreale 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 descarozadas 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