

Tarta de ciruelas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Manteca: 25 g

Ciruelas deshuesadas: 250 g

Huevos: 2 Unidades

Harina: 50 g

Azúcar glasé: 50 g

Crema de leche/ nata: 100 ML.

Leche: 50 ML.

Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

- Comenzamos precalentando el horno a 180°C.
- Luego, deshuesamos las ciruelas, las cortamos por la mitad y las colocamos en un molde enmantecado
- Espolvoreamos con una cucharada de azúcar por encima y reservamos
- Por otro lado, en un bowl, mezclamos la *harina* tamizada, 1 pizca sal y el azúcar restante y rovolvemos
- En otro bowl, batimos los huevos, junto a la leche y la *crema* de leche
- Luego, mezclamos todo con los ingredientes secos.
- A continuación, vertemos la masa sobre las ciruelas y horneamos unos 30 - 35 minutos a 180° C
- Luego, retiramos del horno, dejamos enfriar y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-ciruelas-3>