

Tarta de Ciruelas Horneadas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Ciruelas: 20 Unidades

Masa sablee: c/n

Crema frangipane

Azúcar: 100 grs.

Crema pastelera: 100 Gramos

Harina de pistachos: 100 Gramos

Manteca pomada: 100 Gramos

Yemas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *manteca* pomada, azúcar y yemas hasta unir.
- Agregar *harina* de pistachos , *crema* pastelera y trabajar hasta integrar todos los ingredientes.
- Reservar en frío
- Fonzar una cintura circular (base y paredes laterales) con masa sablee y verter la *crema frangipane* emprolijando la superficie
- Agregar ciruelas en la *crema* en posición vertical de manera concéntrica
- Llevar a horno a 160° C por 1 hora
- Dejar enfriar y terminar con brillo neutro y pistachos pelados

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