Tarta de ciruelas por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ciruelas: 750 Gramos

Primera Parte

Azúcar Glas: 170 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina de almendra: 60 Gramos
Sal fina: 4 Gramos
Harina de reposteria: 440 Gramos
Mantequilla: 230 Gramos

Segunda parte

Azucar: 60 grs
Especias a gusto: c/n
Mantequilla: 75 Gramos
Harina: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla*, el azúcar glas, la *harina* de *almendra* hasta que esté todo integrado y después añadir los huevos uno a uno.
- En otro bol mezclar la *harina* con la sal y lo añadir a la mezcla inicial en tres partes.
- Dejar reposar la nevera durante una hora.
- Una vez reposada la masa, estirar hasta cubrir el molde de la tartaleta y meter al horno a 150 ºC durante 20 minutos con papel de hornear y peso encima para que la masa no suba.

Para el crumble mezclar con las manos harina

az&uacute

- Car, *mantequilla* y una variedad de las *especias* al gusto (anís, canela, clavo o jengibre) hasta que la masa quede del tamaño de unas *habas*.
- Cortar las ciruelas en cuartos y poner en la tartaleta horneada.
- Esparcir el *crumble* por encima y hornear a 180 ºC durante 35-45 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-ciruelas-por-andrea-dopico