

Pastel Grumos de Cerezas



Ingredientes

Para la cubierta

Manteca: 80 g

Azúcar Negra: 40 g

Harina: 125 g

Cerezas frescas descarozadas: 300 g

Azucar: 40 g

Canela molida: 1/2 cdita.

Nuez Moscada: 1 Pizca

Almendras fileteadas: 30 g

Para la masa

Leche: 60 cc

Yemas: 3 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Esencia De Vainilla: 2 cdas.

Manteca: 230 g

Azucar: 300 grs.

Harina: 360 g

Polvo para hornear: 20 grs.

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos la manteca pomada con el azúcar

- Car hasta *blanquear*.
- Luego, incorporamos los huevos de a uno
- Mezclamos la leche con la vainilla y las yemas
- Tamizamos la *harina* con el polvo de hornear y unimos a la mezcla
- Distribuimos la masa en un molde cuadrado de 30 x 30 cm enmantecado y enharinado o en un molde cerámico que pueda ir a la mesa.

- Por encima colocamos la mitad de las cerezas.

Para la cubierta

- Hacemos un granulado con todos los ingredientes secos y la *manteca*
- Dejamos enfriar para lograr grumos más firmes
- Mezclamos los grumos con las almendras y las cerezas restantes
- Distribuimos sobre la masa.
- Llevamos al horno a 180°C de 35 a 40 minutos.
- Las cerezas pueden reemplazarse por moras, *arándanos* o frambuesas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-grumos-de-cerezas>