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 az&uacute

- 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