

Torta invertida de ciruelas



Ingredientes

Almendras molidas: 140 grs.

Manteca: 100 g

Crema Batida: Cantidad deseada

Huevos: 2 Unidades

Manteca pomada: 50 grs.

Ciruelas frescas rojas: 700 g

Azucar rubia: 2 cdas.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar de caña: 100 g

Leche: 60 ML.

Harina Leudante: 50 g

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 180 C.
- Lave las ciruelas, córtelas al medio y retire los carozos.
- Enmanteque una tartera de 23 cm. de diámetro, espolvoree la base con las dos cucharadas de azúcar rubia.
- Disponga las ciruelas, boca abajo, bien apretadas entre sí para que en la cocción no se filtre el batido de almendras.
- Coloque la *manteca* pomada en un bowl junto con el azúcar y bata hasta cremar.
- Incorpore el resto de los ingredientes.
- Vierta ésta mezcla sobre las ciruelas y esparza.
- Hornee de 30 a 35 minutos o hasta que esté firme al tacto y bien dorada.
- Enfríe por 5 minutos, desmolde en un plato plano y sirva a temperatura ambiente con *crema* batida.

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