



Tarta de ciruelas con mermelada

Descripción



La **pasta quebrada** también llamada **brisa**, se utiliza como base para tartas y tartaletas dulces y también platos salados. Es la masa que se pone de base, por ejemplo, en las quiches y otras tartas saladas.

Este es un postre fácil que se prepara en el horno. Queda como resultado una tarta jugosa, distinta y en su punto de dulzor.

Necesitaremos para la base [Pasta quebrada](#) (este es el enlace).

Dejo otras recetas que llevan este tipo de base, algunas dulces son muy de temporada: [Tarta de higos](#), [Tarta de manzana \(Apple Pie\)](#), [Tarta de yogur y fresas](#), [Tarta de calabaza](#).

Otras saladas que estÃ¡n muy ricas:

[Quiche de verduras](#), [Quiche de calabacÃ³n con panceta \(bacon\)](#) , [Quiche de salmÃ³n](#), [Quiche de morcilla, espinacas y manzana](#).

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 200 gr de pasta quebrada. Puede ser casera o comprada. En este caso la he hecho en casa.
- 50 gr de azÃºcar.
- 75 gr de ciruelas pasas sin hueso.
- 400 ml de leche.
- 200 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- 2 huevos.
- Mermelada de ciruela. La receta lleva de albaricoque.
- Frambuesas para decorar. Opcional.

PreparaciÃ³n:

Escogemos el molde (23 cm de diÃ¡metro por 7 de altura, aunque puede ser mÃ¡s pequeÃ±o), preferentemente desmoldable. Cubrimos con papel de horno la base, que al cerrar el molde, sobre por los laterales. Reservamos.



Precalentamos el horno a 170Â°C, calor arriba y abajo.

Colocamos la pasta quebrada sobre el papel del fondo del molde y la vamos estirando con los dedos, procurando que quede del mismo grosor en todas partes y que suba por los laterales del molde como 1



default watermark

Introducimos en el horno caliente y horneamos durante 15 minutos. Sacamos del horno y reservamos. Debería quedar dorada, se terminaría de hacer en el proceso.



default watermark

Abrimos las ciruelas pasas y repartimos sobre la galleta, colocándolas con la piel hacia arriba.



En un bol grande mezclamos la leche, la leche evaporada, el azúcar y los huevos, batimos con una



default watermark

Horneamos la tarta a 180°C, calor arriba y abajo, durante 45 minutos.



Dejamos enfriar y desmoldamos. Con el papel será más fácil pasarla a la fuente o plato elegido para presentar. Pintamos la superficie con la mermelada.

Podemos decorar con frambuesas, unas hojitas de menta  ! En fin, la cocina es imaginación.



Consejo: Como ya sabemos y os digo siempre, **cada horno es un mundo, el tiempo es orientativo**, depende de la potencia del mismo. Yo la he hecho de víspera. Desmoldaremos y pintaremos con la mermelada un rato antes de servir. La mermelada más común para éstos casos es la de albaricoque o melocotón, pero la he puesto de ciruela porque me han regalado un tarro y es casera.   C  mo resistirme?

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

octubre 6, 2017

Autor

admin

default watermark