



Tartaleta de ciruelas

Descripción

default watermark



Una tarta que me ha parecido muy sencilla de hacer y con fruta del tiempo: Ciruelas. Además como ya se va yendo el verano con sus calores, aprovecho para encender de nuevo el horno para hacer postres. Espero que os guste.

Otras recetas de tartas muy apetecibles:

[Tarta de queso ricota y chocolate](#) , [Tarta de ciruelas con mermelada](#) , [Tarta rápida sin horno](#) , [Tarta de crema de limón](#) , [Tarta flan de manzana](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

Tenemos la receta de la pasta quebrada en [Este enlace](#), [Pasta quebrada](#) .

Para el relleno.

- 200 ml de nata líquida.
- 175 ml de leche.
- 140 gr de azúcar.
- 65 gr de harina.
- 3 huevos talla L.
- 4 ciruelas hermosas sin hueso ni piel. He puesto de las rojas, pero a vuestro gusto.
- 1/2 cucharadita de postre de canela o vainilla. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable, en este caso de 22 cm de diámetro, forramos la base. Reservamos.



De la masa para la base.

Preparamos la masa según el enlace ([Pasta quebrada](#)). Hacemos una bola, envolvemos en film transparente y dejamos reposar en la nevera durante 30 minutos. Podemos hacerla la víspera y guardarla en el frigorífico.

Transcurrido el tiempo, sacamos del frigorífico, la trabajamos un poco para que se atempere, **si vemos que es mucha masa retiramos lo sobrante, hacemos una bola, envolvemos en film transparente y metemos en el congelador para la próxima receta.**

Encendemos el horno, calor arriba y abajo a 180° C.

Extendemos delicadamente la masa sobre la base y paredes de nuestro molde, ayudándonos con los dedos, procurando dejarla del mismo grosor por todas partes. Pinchamos con un tenedor, cubrimos con papel de horno y echamos garbanzos (para que no suba demasiado). Horneamos durante 10 minutos, retiramos los garbanzos y volvemos a hornear 5 minutos más. Sacamos del horno y reservamos.

•





Del relleno.

Pelamos, partimos por la mitad y retiramos el hueso a las ciruelas. Reservamos.



Mezclamos todos los ingredientes del relleno **excepto las ciruelas**. Batimos bien con la batidora, procurando que no queden grumos.



Colocamos las ciruelas con el hueco del hueso hacia abajo sobre la base horneada y vertemos la crema del relleno hasta el borde, con cuidado que no se muevan demasiado las ciruelas. Llevamos al horno, calor arriba y abajo, a 180°C, durante 50 minutos. Si vemos que a media cocción se tuesta demasiado la superficie, tapamos con papel de aluminio y seguimos horneando hasta que cumpla el tiempo.

•





Consejo: Se puede hacer con antelación, pero tendremos en cuenta que la base de pasta quebrada se ablanda. La he hecho con ciruelas pero la podemos hacer con melocotón, nectarina... Si por un casual nos sobra crema del relleno la podemos pasar a unas flaneras o envases de magdalenas, hornearlas y disfrutar de ellas lo mismo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

septiembre 11, 2020

Autor

admin

default watermark