

Tarta de ciruelas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-ciruelas>

Preparación

Hacer la masa arenando la manteca fría con la harina y unir con unas cucharadas de agua helada. Formar el bollo y reservar en frío. Aparte, lavar las ciruelas, descarozarlas y cortarlas en cuartos. Por otro lado, moler los bizcochos en un bol y mezclarlos con las ciruelas, el azúcar y la canela. Dividir la masa en dos partes, una más grande que la otra; estirar la porción mayor y forrar con ella una tartera desmontable de 28 cm enmantecada y enharinada. Rellenar con las ciruelas, tapar con el resto de masa estirada, hacer el repulgue y una cruz en el centro para que pueda salir el vapor; y llevar a horno moderado por 45 minutos o hasta que quede dorada y cocida. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- Para la masa: 600 gramo/s Harina
- 300 gramo/s Manteca
- Agua cantidad necesaria
- Para el relleno: 2 kgrs. Ciruela
- 300 gramo/s Galletitas de vainilla secas
- 10 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada/s Canela

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces