



Tarta de ciruelas y almendra

# Tarta de ciruelas y almendra

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

## Ingredientes:

400gr. de masa dulce para tarta comprada ya hecha, Mantequilla, Harina, Papel vegetal, Legumbres secas, PARA EL RELLENO:, 100gr. de almendra molida, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 cucharada de brandy, 140gr. de azúcar de caña fino, 50gr. de mantequilla derretida, 900gr. de ciruelas deshuesadas y cortadas por la mitad.

## Pasos a seguir:

- 1) Se unta un molde redondo de 23cm. de diámetro con la mantequilla.
- 2) Se espolvorea una superficie con harina y se extiende la masa sobre la misma.
- 3) Se cubre todo el molde por dentro con la masa.
- 4) Se cubre con papel vegetal y se esparcen por encima las legumbres secas.
- 5) Precalentar el horno a 200°C, introducir el molde y dejarlo durante 15 minutos, aproximadamente.
- 6) Se retiran las legumbres y el papel vegetal y se vuelve a llevar al horno otros 5 minutos.
- 7) Se introduce en el horno una bandeja de hornear.
- 8) Nos disponemos a hacer el relleno poniendo en un bol la yema, el huevo, 100gr. de azúcar, la almendra molida, la mantequilla derretida y la cucharada de brandy.
- 9) Se mezcla todo bien formando una pasta.
- 10) Se extiende la pasta (elaborada en el paso anterior) sobre la base de la tarta (elaborada en el paso 6).
- 11) Disponer sobre la pasta las mitades de ciruelas (bien juntas y con el lado cortado hacia arriba).
- 12) Espolvorear la tarta con el azúcar restante.
- 13) Se coloca la tarta sobre la bandeja de horno y se hornea durante 40 minutos (o hasta que la base esté doradita).
- 14) Retirar del horno y lista para servir caliente.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-ciruelas-y-almendra-237.php>