RecetaKA

TARTA DE CIRUELAS



Ingredientes para 8 porciones: Para la masa: 420 g harina /210 g mantequilla / 150 g azúcar / 16 g levadura en polvo / 1 huevo / sal – **Para la crema:** 700 ml leche entera / 120g azúcar / 60 g maicena / aroma de vainilla / 400 g crema agria **Relleno**: 400 g ciruelas – azúcar glas



Elaboración

1. **Preparando la crema**: en un cazo y olla mediana echar la leche, el azúcar, la maicena y batir hasta integrar.
2. Cocer a fuego medio removiendo constantemente con varilla hasta obtener una crema con cuerpo.
3. Añadir el aroma de vainilla, mezclar perfectamente, retirar del fuego y reservar tapado.
4. **Preparando la masa:** En un bol echar la harina, la mantequilla, el azúcar, la levadura, el huevo y mezclar hasta integrar perfectamente. Obteniendo una masa suave y que no se pegue. Dividir la masa: 2/3 + 1/3. 1/3: envolver en film y congelar. 2/3: estirar en superficie enharinada y fonzar un molde previamente preparado (mantequilla + harina)
5. **Preparando las ciruelas**: Cortarlas por la mitad, retirarles el hueso y cortarlas en gajos (5 gajos por cada mitad)
6. **Terminando de preparar la crema:** Destapar y batir ligueramente con varillas.
7. Agregar la nata ácida y mezclar con varillas. Volcar la crema sobre la maza fonzada. Repartir uniformemente con espátula
8. Cubrir con los gajos de ciruelas de forma uniforme. Rallar el 1/3 previamente congelado sobre las ciruelas.
9. Hornear a 180º durante 30’ o hasta que esté ligeramente dorada. Retirar del horno, atemperar y decorar con azúcar glas.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil