

## PASTEL DE CIRUELAS

### Ingredientes para 10 personas

#### PARA LA BASE

- 75 gr mantequilla sin sal fría
- 200 gr de harina de repostería
- 15 gr de azúcar
- 100 ml de agua fría
- 2 gr de sal

#### PARA EL RELLENO

- 650 gr de ciruelas amarillas
- 2 cucharadas de almendra molida
- 40 gr de azúcar
- 200 ml de leche
- 2 ml de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 1 cucharada de maizena
- Azúcar para espolvorear

### Preparación

**1º.** Mezclar en un cuenco la harina con la sal y el azúcar. Añadir la mantequilla cortada en cubos pequeños y empezar a estrujar con las manos, hasta tener una textura semejante al queso rallado fino o a la almendra molida. Agregar el agua fría y trabajar hasta tener una masa homogénea, pero sin amasar. Formar una bola, envolver en plástico y dejar reposar en la nevera como mínimo 30 minutos.

**2º.** Engrasar un molde redondo de tarta. Sacar la masa y estirar sobre una superficie ligeramente enharinada con un rodillo, hasta dejar un grosor de unos 5-3 mm. Colocar sobre el molde y apretar bien con los dedos, dejándola más o menos regular. No pasa nada si queda algo rústica. Pinchar un poco con un tenedor.

**3º.** Precalentar el horno a 190°C. Cortar las ciruelas por la mitad, laminando las más gruesas en tres partes y retirando el hueso. Repartir la almendra molida sobre la tarta y luego colocar las ciruelas en círculos. Espolvorear el azúcar. Batir aparte con unas varillas la leche con la vainilla, el huevo, la maizena y el azúcar extra. Verter sobre la fruta con suavidad e introducir en el horno. Hornear unos 40 minutos, hasta que al pinchar un palillo salga limpio.

**FUENTE: [WWW.DIRECTOALPALADAR.COM](http://WWW.DIRECTOALPALADAR.COM)**