

Tarta de ciruelas con magimix

Tarta de ciruelas con magimix

10 min	10 min 30 min	10 min 30 min 40 min	10 min 30 min 40 min 2/10
10 min 30 min 40 min 2/10 7	10 min 30 min 40 min 2/10 7 16	10 min 30 min 40 min 2/10 7 16	18

10 min 30 min 40 min 2/10 7 16 18

Para la masa de hojaldre en Thermomix :

250g de harina

250g de mantequilla

125g de agua

1 cucharadita de sal Para la tarta en Thermomix :

500g de ciruelas

200g de azúcar moreno

120g de almendra en polvo

Para la masa de hojaldre :

Â»

Corte la mantequilla en cubos pequeños y póngala en el congelador durante 3 horas.

Â»

Ponga la harina, la sal, el agua y la mantequilla en el Thermomix y mezcle durante 30 segundos a velocidad 5.

Â»

Enharine la superficie de trabajo y extienda la masa en forma de rectángulo.

Â»

Doble la masa en 3. Para hacerlo, doble 1/3 de la masa superior sobre 1/3 de la masa del medio y luego doble el lado restante sobre la parte superior.

Â»

Vuelva a extender la masa en forma de rectángulo.

Â»

Repita los últimos 2 pasos al menos 3 veces.

Â»

Deje reposar la masa en el refrigerador durante 30 minutos.

Â»

Enharine su superficie de trabajo y su molde para tarta.

Â»

Extienda la masa y colóquela en el fondo del molde para tarta.

Â»

Pinche con un tenedor.

Para la tarta de ciruela :

Â»

Precaliente el horno a 190°C.

Â»

Tarta de ciruelas con magimix

Espolvoree la tarta con la almendra en polvo.

Â»

Lave las ciruelas, córtelas por la mitad y retire los huesos.

Â»

Colóquelas en la masa, apretándolas bien.

Â»

Espolvoree con azúcar moreno.

Â»

Hornee durante 30 minutos.