

Tarta de ciruelas amarillas con thermomix

Tarta de ciruelas amarillas con thermomix

10 min	10 min 45 min	10 min 45 min 55 min	10 min 45 min 55 min 2/10
10 min 45 min 55 min 2/10 10	10 min 45 min 55 min 2/10 10 16	10 min 45 min 55 min 2/10 10 16 18	10 min 45 min 55 min 2/10 10 16 18

10 min 45 min 55 min 2/10 10 16 18

Para la masa quebrada :

200g de harina

70g de mantequilla blanda

30g de azúcar moreno

1 yema de huevo

1 pizca de sal

1/2 vaso de agua Para el relleno de la tarta :

500g de ciruelas amarillas

40g de almendra molida

40g de azúcar glas

15g de azúcar moreno

Para precalentar el horno a 210°C

Para la masa quebrada en Thermomix :

Â»

Coloca la harina, la cassonade, la mantequilla ablandada, la yema de huevo, la sal y el agua en el vaso de la Thermomix.

Â»

Mezcla durante 45 segundos en la función amasar.

Â»

Finalmente, saca la masa del vaso.

Â»

Extiéndela con un rodillo de repostería sobre una superficie previamente enharinada o sobre papel sulfurizado, dejando un espesor uniforme.

Â»

Enharina tu molde para tarta y coloca la masa en el interior.

Â»

Deja reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Para el relleno en Thermomix :

Â»

Coloca el azúcar en el vaso de la Thermomix.

Â»

Cierra el vaso y coloca el cubilete en la tapa.

Â»

Mezcla haciendo 3 pulsaciones en modo turbo para obtener azúcar glas.

Â»

Tarta de ciruelas amarillas con thermomix

Agrega la almendra molida y mezcla durante 20 segundos a velocidad 4.

Â»

Vierte esta mezcla sobre la masa.

Preparación de la tarta de ciruelas amarillas en Thermomix al estilo de la abuela :

Â»

Lava y corta las ciruelas amarillas por la mitad y quítales el hueso.

Â»

Coloca las ciruelas en la tarta y espolvorea con cassonade o azúcar moreno para que las ciruelas se doren.

Â»

Hornea durante 15 minutos a 210°C.

Â»

Pasados los 15 minutos, reduce la temperatura del horno a 180°C.

Â»

Hornea la tarta durante unos 30 minutos más aproximadamente.

Esta tarta de ciruelas amarillas en Thermomix se puede disfrutar caliente o fría. Pero no olvides dejarla reposar un poco. Es una delicia y una receta muy buena. ¡ Nam ! De todas las recetas, esta receta de cocina es una de mis tartas Thermomix favoritas