

Tarte aux pruneaux



- 1.** Hacer un jarabe con un vaso de agua, azúcar, vainilla y lonchas de naranja cortadas muy fino.
- 2.** Dejar hervir 10 min. y añadir las ciruelas. Dejar cocer a fuego bajo durante media hora. Dejar enfriar.
- 3.** Precalentar el horno (200°)

4. Extender la masa en el molde y ponerlo en el congelador 1/4 de hora. Cubrir la masa con las ciruelas y los trozos de naranja.

5. Poner al horno caliente durante 10 min. y luego bajar la temperatura y dejar cocer otros 20 min.

Dejar reducir el jarabe (si es muy liquido) y verterlo sobre la tarta de ciruelas. Servir tibia.

E. Sarre

Receta

Ingredientes

Para 6 personas:

- Masa de hojaldre
- 500 gr. de ciruelas pasas deshuesadas
- 1 naranja
- 100 gr. de azúcar
- Vainilla en rama