

Torta con frutas de temporada

INGREDIENTES

Manteca	210 G.
Azúcar impalpable	110 G.
Azúcar común	100 G.
Huevos	3
Leche	60 G.
Polvo para hornear	5 G.
Harina	230 G.
Cardamomo (opcional)	10 G.
Frutas de estación	C/N

Crumble

Manteca	110 G.
Azúcar	110 G.
Harina	110 G.



PREPARACIÓN

Crumble:

El procedimiento es solo arenar y mantenerlo en la heladera. Si la manteca tiene mucha agua agregar dos cucharadas de azúcar y dos de harina.

Masa:

Crema los azúcares con la manteca a temperatura ambiente y el cardamomo. Agregar los huevos de a uno y seguir mezclando. Luego la leche y finalmente los secos. A la mezcla agregarle arándanos levemente aplastados (una cajita) o alguna fruta elegida según la estación.

En un molde enmantecado poner la mezcla y colocar los damascos frescos arriba (o ciruelas), tienen que estar descarozados (sin hueso) pero con cáscara cortados a gusto.

Por último cubrir con el crumble y llevar a horno precalentado 180° unos 40 min. Como las frutas son ácidas le ponemos el crumble que es bien dulce. Está riquísima y tiene un toque de acidez justo.