

# EL LADRÓN HOTZENPLOTZ

## Pastel de ciruelas



S12  
T1-4  
L1



## Cocinando pastel de ciruelas

### Ingredientes:

200 g de harina  
150 g de azúcar  
120 g de mantequilla  
75 g de maicena  
2 huevos pequeños  
6 g de levadura en polvo  
ralladura de limón, sal

### Relleno:

650 g de ciruelas  
150 g de azúcar  
2 cucharaditas de canela

### Migas:

200 g de harina  
125 g de mantequilla  
8 g de azúcar vainillado  
50-60 g de nueces rotas

### Preparación

1. Mezclar los ingredientes secos, desmenuzar con la mantequilla.
2. Amasar con los huevos y dejar reposar la masa en la nevera durante 35 minutos.
3. Descorazonar y cortar en cuartos las ciruelas.
4. Mezclar el azúcar con la canela y espolvorear sobre las ciruelas. Dejar reposar 10 minutos.
5. Untar el molde redondo con mantequilla y espolvorear con pan rallado.
6. Extender la masa de bizcocho en forma de círculo y colocarla en el molde.
7. Coloca también las ciruelas en el molde y distribúyelas uniformemente.
8. Junta la masa de migas, mezcla con las nueces.
9. Repartir las migas sobre el bizcocho.
10. Hornear hasta que esté ligero en el estante más bajo a 180°C. (aprox. 40min)



Idea: La cocina de Szoky:

<https://www.youtube.com/watch?v=E2LK1h91n0w&list=PLY94CkoEYXN4QKMUAHDAG1i--SV3rnYaz&index=14>