

TARTA DE CEREZAS



Preparación

La mantequilla y la leche tienen que estar fríos para la preparación.

Mezclar todos los ingredientes hasta que conseguimos una masa homogénea.

Hacer una 2 bolas de masa, tapar con papel film e introducir en la nevera durante unos 45 minutos.

Deshuesar las cerezas y poner en una sartén a fuego suave soltarán un poco de líquido que mezclaremos con la pasta de dátil (Al final de la receta os explico como la preparo) hasta que consigamos una mezcla espesa.

Una vez la masa esté fría y reposada poner la bola entre 2 papeles de horno y amasar con el rodillo hasta que sea de un tamaño uniforme, utilizaremos esta porción de masa para forrar el molde previamente engrasado.

Una vez bien forrado, añadir las cerezas.

Con la otra porción de masa, que aún conservamos en la nevera, entre 2 papeles de horno como con la base extender la masa y con un cortador cortar en tiras de 1.5 cm para formar el enrejado.

Recortar los bordes del molde con un cuchillo para que la tarta se vea uniforme y unta de huevo la masa.

Hornea durante 30 minutos a 180°, déjala templar y disfruta.

Si quieres puedes espolvorearla una vez fría con azúcar glass.

INGREDIENTES

- 1000 kg de cerezas sin hueso
- 1-2 cucharada de pasta de dátil
- 320 gr de harina de repostería
- 2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de levadura química
- 2 yema de huevo
- 30 gr de leche entera
- 50 gr de azúcar glass