

# Tarta de Ciruelas

¡Prueba esta tarde de ciruelas para un postre fresco y divertido! Ciruelas dulces y jugosas horneadas bajo una cobertura dorada y de mantequilla, un postre reconfortante que celebra la fruta de temporada.

Rinde: 9 porciones

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Fuente: Extensión de OSU

## Ingredientes

- 4 tazas de ciruelas frescas, sin hueso, sin pelar y cortadas en rodajas
- 1 taza de azúcar morena
- 1 taza de harina
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de canela
- 1 huevo batido
- ½ taza de mantequilla derretida o margarina

## Pasos

1. Precaliente el horno a 375 °F.
2. Rocíe una bandeja para hornear de 10"x 10" con aceite en aerosol antiadherente.
3. En la bandeja, mezcle las ciruelas con ½ taza de azúcar morena.
4. En un tazón mediano, mezcle la harina, el azúcar granulada, la ½ taza de azúcar moreno restante, la sal y la canela. Añada el huevo batido y remueva hasta que la mezcla se vuelva crujiente.
5. Esparza la mezcla uniformemente sobre las ciruelas. Rocíe con mantequilla derretida o margarina por encima.
6. Hornee durante 45 minutos, hasta que la cobertura esté dorada y la fruta burbujee.



Pequeños cambios,  
¡GRAN diferencia!



## Información Nutricional

Tamaño de la Porción: 1/9 de Receta

Nutrientes	Cantidad
Calorías:	292
Grasa Total:	11 g
Grasa Saturada:	7 g
Colesterol:	48 mg
Sodio:	232 mg
Carbohidratos Totales:	47 g
Fibra Dietética:	2 g
Azúcares Totales:	28 g
Azúcar Añadida:	18 g
Proteína	3 g

## Utensilios Necesarios

- Tazas y cucharas medidoras
- Tazón pequeño
- Tabla de cortar y cuchillo
- Guantes de horno
- Tazón y cuchara para mezclar
- Bandeja para hornear de 10" x 10" (o tamaño similar)

# LISTA DE COMPRAS

Costo total promedio sin aceite ni condimentos: \$8.22

Costo promedio/porción: \$0.92

Rinde: 6 porciones

Note: The below list of ingredients is a suggestion. Similar ingredients may be purchased based on preference, diet restrictions, budget and location.

## Ingredientes



Añadir 7 al carrito  
Ciruela



Añadir 2 al carrito  
Huevos

## AHORRE TIEMPO, AHORRE DINERO

## Mis Notas de Cocina

### Notas del Chef

- Reduzca ligeramente el azúcar morena si las ciruelas son muy dulces.
- Intente agregar una mezcla de frutas como duraznos, bayas o manzanas.
- Sirva caliente con una cucharada de yogur bajo en grasa en lugar de helado.

