

## Tarta de ciruelas (Pflaumenkuchen)



Para 16 porciones: 400 g. harina, 2 ctas., polvo hornear, pizca sal, 130 g. azúcar, esencia de vainilla, 2 huevos, 3 cdas. leche, 200 g. margarina, 750 g. ciruelas, 2 cdas. pan rallado, 1 cda. azúcar, canela.

Mezclar la harina con el polvo de hornear y añadir una pizca de sal. Incorporar luego el azúcar, esencia de vainilla, huevos, leche y margarina. Amasar. Cubrir una asadera untada y espolvoreada con pan rallado con la masa, marcarla con un tenedor. Lavar y escurrir las ciruelas, cortarlas a lo largo para extraer el carozo sin partir la fruta a la mitad. Disponer las ciruelas sobre la masa, ubicando la parte cortada hacia arriba. Hornear durante 40 minutos a 220° C.

Espolvorear, aún caliente, con azúcar y canela.